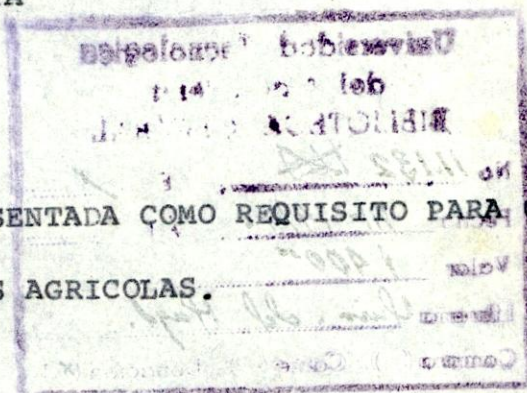


UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL MAGDALENA

FACULTAD DE ECONOMÍA AGRÍCOLA

"SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE RES EN LA
CIUDAD DE SANTA MARTA"

MEMORIA DE GRADO PRESENTADA COMO REQUISITO PARA OPTAR EL
TÍTULO DE ECONOMISTAS AGRÍCOLAS.



EDMUNDO TONCELLE PITRE

PABLO EMILIO RODRIGUEZ MONTERO

LUIS EDUARDO MANJARREZ CUELLO

CARLOS FAWCETT POSADA

~~Tec. 183 - Eco. Agr.~~

~~T. 655~~

EE 00021

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL MAGDALENA

FACULTAD DE ECONOMÍA AGRÍCOLA

"SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE RES EN LA
CIUDAD DE SANTA MARTA".

M E M O R I A

PRESIDENTE: JAIME MASTRODOMENICO A.

1. 9 7 5



RECTOR:

DOCTOR ADOLFO CHARRIS DE LA HOZ.

DECANO DE LA FACULTAD:

DOCTOR MANUEL MUÑOZ POLO.

EDMUNDO

DEDICO:

A MI MADRE:

Por los sacrificios realizados
para la satisfactoria culmina-
ción de mi carrera.

A MIS HERMANAS:

Por los empeños deseados para
la realización de ésta.

A MI AMIGO ARTURO PINTO DAZA:

Por cobijarle mis problemas en
el transcurso de mi profesión.

PABLO EMILIO

DEDICO:

A MI MADRE

A MIS TIAS:

BENICIA

EDELMIRA

LUCY

A MI ESPOSA

A MIS HIJOS

A MIS SUEGROS

A TODOS MIS AMIGOS.

LUIS EDUARDO

Dedico:

A mis padres

A mis hermanos

A mis familiares

A tia Margoth (q.e.p.d)

A Carmen Helena

A Olga Cecilia

A Elvira F.

Y a todos los que me
acompañaron en mi en-
fermedad.

CARLOS DE JESUS

DEDICO:

A MI MADRE

A MI ESPOSA

A MIS HIJAS

A MI SUEGRA

ROSA DIAZ (q.e.p.d.)

A MI PRIMO

JORGE POSADA (q.e.p.d.)

A TODOS MIS AMIGOS.

A QUIENES COLABORARON PARA QUE NUESTRA CARRERA LLEGARA A
FELIZ TERMINO.

A NUESTRA UNIVERSIDAD.

TABLA DE CONTENIDO

	Pagina
LISTA DE CUADROS	
LISTA DE GRAFICAS	
LISTA DE FIGURAS	
LISTA DE ANEXOS	
 CAPITULO PRIMERO	
Introducción	1
Objetivos	3
Metodología	3
 CAPITULO SEGUNDO	
Abastecimiento de ganado	8
Antecedentes de la ganadería en Colombia	8
Zonas abastecedoras de ganado	15
Razas tipo carne mas comunes en Colombia	18
Precios del ganado vacuno en pie	21
Programas de desarrollo ganadero	23
 CAPITULO TERCERO	
Los mataderos de Santa Marta	26

	pagina
Generalidades	26
Clasificación de los mataderos de Santa Marta según sus actividades	31
Modalidades de sacrificio	32
Matadero VIRA VIRA	34
Matadero Frigoríficos Santa Marta Ltda.	41
CAPITULO CUARTO	
Estructura de la distribución de carne en Santa Marta.	49
Generalidades	49
Agentes de comercialización	49
Transporte de ganado vacuno en pié	84
Transporte de carne y vísceras en la ciudad	85
CAPITULO QUINTO	
Márgenes y costo de operación en la comercia- lización de la carne de res en Santa Marta.	86
Generalidades	86
Márgenes	89
Gastos	93

	pagina
Prezios	96
Cortes de la carne de res	113
Ubicación del corte en la media res	119
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	126

LISTAS DE ANEXOS	Pagina
Anexo No.1 - Requisitos para el sacrificio	139
Anexo No.2 - Ubicación del corte de la media res.	140
Anexo No.3 - Contrato realizado entre el municipio de Santa Marta y FRIGOMAR.	160
Anexo No.4- Mapa de la ubicación de los mataderos.	170

LISTA DE FIGURAS

Figura No.

- I - 1 Tendencia del consumo per-capita de carne de res anual en Colombia.
- I - 2 Tendencia de la población humana, de la población vacuna, de la producción de carne de res y de los deguellos.
- I - 3 Regiones de mayor producción de ganado de carne en Colombia.
- III - 1 Organigrama del matadero FRIGOMAR.
- IV - 1 Principales canales de comercialización de la carne de res en el municipio de Santa Marta.
- V - 1 Canal y cortes mayoristas de bovinos.
- V - 2 Cortes mayoristas de bovinos en Colombia.
- V - 3 Cortes mayoristas de exportación para bovinos.
- V - 4 Esquemas de los cortes minoristas de res en Santa Marta.
- V - 5 Esquemas de cortes minoristas del brazo en Santa Marta.
- V - 6 Esquemas de cortes minoristas de la pierna en Sta Marta.

LISTAS DE CUADROS

NUMERO.

- I - 1 Santa Marta - Población, muestra y respuestas a los grupos determinados en el estudio de la comercialización de carne de res en 1.974.
- II - 1 Población humana, población vacuna, producción de guellos y consumo per-capita de carne de res en Colombia.
- II - 2 Cantidad disponible recomendada y deficiente de carne, pescado y huevos para cada colombiano.
- II - 3 Regiones ganaderas de Colombia, extensión en hectáreas y población ganadera.
- III - 1 Volumen de sacrificio de ganado vacuno en el matadero VIRA VIRA en 1.973.
- III - 2 Volumen de sacrificio de ganado vacuno en el matadero VIRA VIRA en 1.974.
- III - 3 Volumen de sacrificio de ganado vacuno en el matadero FRIGOMAR en 1.973.
- III - 4 Volumen de sacrificio de ganado vacuno en el matadero FRIGOMAR en 1.974.

NUMERO.

- III - 5 Sacrificio de ganado vacuno para el consumo local en el municipio de Santa Marta, durante los años 1.973 - 1.974.
- IV - 1 Volumen promedio anual de cabezas de ganado manejadas por los firmadores en Santa Marta 1.974.
- IV - 2 Métodos empleados por los firmadores en venta de ganado en Santa Marta 1.975.
- IV - 3 Volumen anual de cabezas de ganado manejadas por los colocadores de carne de res en Santa Marta.
- IV - 4 Sistemas de compra-venta utilizados por los colocadores de carne de res en Santa Marta.
- IV - 5 Tipos y / o razas de ganado manejados por los colocadores de carne de res en Santa Marta 1.974.
- IV - 6 Forma de pago en la compra de carne de los minoristas encuestados.
- IV - 7 Distribución de las ventas mensuales de carne de res de los minoristas encuestados en famas y plazas de mercado.

NUMERO.

- IV - 8 Procedencia de la carne de res que se expendió en Santa Marta en 1.974 según tipo de expendio y nivel socioeconómico.
- V - 1 Rendimiento y desglose de una res de 400 kilos en pié.
- V - 2 Precio de compra de los expendedores de carne de res Santa Marta 1.974.
- V - 3 Margen bruto obtenido por los colocadores de carne de res Santa Marta 1.974.
- V - 4 Ingresos y gastos promedios por res para los colocadores de carne en canal Santa Marta 1.974.
- V - 5 Fluctuación del precio del ganado kilo en pié y arroba de carne en canal en Santa Marta durante 1.974.
- V - 6 Precio promedio kilo - carne pagado por el consumidor en Santa Marta en 1.974.
- V - 7 Márgenes brutos anuales obtenidos por los minoristas en fama Santa Marta 1.974.

NUMERO.

- V - 8 Márgenes brutos anuales obtenidos por los minoristas en el mercado público Santa Marta 1.974.
- V - 9 Ingresos y egresos en promedio diario de los minoristas en plazas del mercado público Santa Marta 1.974.
- V- 10 Ingresos y egresos en promedio diario de los minoristas en famas Santa Marta 1.974.

1 - INTRODUCCION

Dentro del interés nacional, el país cuenta con amplios recursos naturales para la producción ganadera y es obvio que conceda especial importancia el velar por el progreso de la ganadería, en todos los niveles de su proceso económico.

La industria ganadera, en razón de las cualidades físicas del medio colombiano y en razón del interés que el gobierno ha puesto particularmente en los últimos diez (10) años, puede considerarse de suma importancia, ya que el solo valor del ganado bovino sobrepasa los 100.000 millones.

A lo expuesto se agrega que el único renglón de la economía agropecuaria nacional que está en condiciones de contrarrestar los constantes altibajos que el país le viene produciendo la inconsistencia de los precios internacionales del café, lo constituye indudablemente la ganadería.

Sobre la base de que la producción pecuaria y particularmente la manipulación y el comercio de la carne requiere un alto nivel de especialización técnica para que el producto tenga acogida y prospere su demanda dentro de los consumidores.

El estudio presentara una visión mas o menos general de la industria ganadera; se hace énfasis en los errores que se han cometido en el desarrollo de ésta industria, en la cual no ha habido una planificación acorde, y los esfuerzos particulares se han dispersado de manera inorgánica, no prestándole importancia a factores que entran a tener un papel determinante en la comercialización de ésta actividad, tales como transporte, beneficios, distribución y consumo.

Son estos factores a los cuales se les debe tener en cuenta al aconsejar a promover cualquier programa de fomento, y de ello se tratará en este estudio.

No puede el sector ganadero permanecer por mas tiempo ajeno en su mayor proporción a los adelantos de la ciencia y la tecnología para conseguir notables ventajas económicas e higiénicas. Por el contrario, las instalaciones de algunos mataderos de Santa Marta permanezcan como eran hacen más de cinco (5) años e incluso cuando se ha construido un nuevo establecimiento, en ciertos aspectos se han sostenido las disposiciones y los métodos antiguos.

1.1.- OBJETIVOS.

. Como objetivos específicos tenemos los siguientes:

1.1.1. Determinar y analizar los volúmenes y sistemas de abastecimiento de carne de res.

1.1.2. Conocer las características que presente el transporte del ganado y de la carne.

1.1.3. Determinar los principales aspectos sobre márgenes de comercialización y consumo, canales de distribución y comercialización del producto. Características sanitarias de la carne y medio adecuado para la conservación de la misma.

1.1.4. Como objetivos a nivel general tenemos:

1.1.5. La necesidad de establecer sistemas apropiados de comercialización del ganado y de la carne, ventajosos para ofrecer el desarrollo económico de esta industria.

1.1.6. La mas vigorosa contribución y racionalización de las distintas fases o etapas de su mercadeo.

1.2.- METODOLOGIA.

La metodología se llevó a cabo en la siguiente forma:

1.2.1. Información primaria (Población).

Para obtener esta clase de información se realizaron encuestas parciales de la población correspondientes a cada grupo de intermediarios así:

1.2.2. Firmadores de ganado en pie.

Datos suministrados por la cooperativa de expendedores de carne de Santa Marta da un total diez firmadores de ganado en pie que operan en el Matadero "FRIGOMAR".

Dado el reducido número de la población se entrevistó a los diez firmadores que representan el 100%, del total de la población.

Hay que anotar que en el Matadero "VIRA VIRA" no operan esta clase de agentes de la comercialización de la carne, puesto que es un Matadero particular y el ganado que se sacrifica es de propiedad del Matadero.

1.2.3. Transportadores de ganado en pie.

Se desconoce el número total de estos agentes de la comercialización, para tomar la muestra se entrevistó a diez de ellos.

1.2.4. Colocadores de carne en canal y vísceras.

El total de colocadores se determinó por fuente directa dado

por la Cooperativa de Expendedores de carne de Santa Marta y dieron un total de ocho colocadores, los cuales operan en forma activa, para determinar la muestra se entrevistó a toda la población que representa el 100% de la población activa.

1.2.5. Transportadores de carne en canal y vísceras.

Es importante señalar que esta clase de transporte es prestado directamente por los dos Mataderos existentes, los cuales cuentan con tres carros en total, y se encuentran todos operando. Para la muestra se entrevistó el 100% de la población.

1.2.6. Minoristas de carne en canal y vísceras.

Se dividió en dos grupos a esta clase de intermediarios así: El primero corresponde a los expendedores de carne en fama, con un total de doce expendios, y para la muestra se entrevistó al total de la población; y el segundo, a puestos de venta de carne en el mercado público, los cuales dieron un total de ciento dos mesas, que corresponde a un 35.8% del total de la población.

Se hizo visita a los mataderos locales, se procedió luego a la escogencia de la muestra.

1.3.- INFORMACION SECUNDARIA.

Para la obtención de esta clase de informaciones se visitaron entidades oficiales, semioficiales y particulares así: Banco Ganadero, Banco de la República, Departamento administrativo Nacional de Estadística "DANE", Caja Agraria, Cámara de Comercio, Secretaría de Hacienda Municipal, Fondo Ganadero, Instituto de Mercadeo Agropecuario "IDEMA", Cooperativa de Expendedores de carne de Santa Marta, Inspección de Policía para el Control de Precios, Pesas y Medidas de Santa Marta y se complementó con visitas realizadas a los diferentes Mataderos de la ciudad, "VIRA VIRA Y FRIGOMAR".

CUADRO N° I—I POBLACION MUESTRA Y RESPUESTA A LOS GRUPOS DETERMINADOS EN EL ESTUDIO DE LA COMERCIALIZACION DE LA CARNE DE RES EN EL MPIO. DE SANTA MARTA -

GRUPOS	POBLACION TOTAL	POBLACION ACTIVA	% DEL TOTAL	MUESTRA EFFECTIVA	% DE LA MUESTRA EFFECTIVA	%CON RELACION AL TOTAL DE LA POBLACION	% CON RELACION A LA POBLACION ACTIVA
FIRMADORES	10	10	100	10	100	100	100
COLOCADORES	8	8	100	8	100	100	100
MATADEROS							
VIRA VIRA	2	2	100	2	100	100	100
FRIGO MAR	6	6	100	6	100	100	100
TRANSPORTADORES DE CARNE EN CANAL Y VISCERAS	3	3	100	3	100	100	100
MATADEROS							
VIRA VIRA	2	2	100	2	100	100	100
FRIGO MAR	1	1	100	1	100	100	100
TRANSPORTADORES DE GANADO EN PIEL ^{1/}	—	—	—	10	—	—	—
MINORISTAS DE CARNE Y VISCERAS	114	114	100	40	35.8	100	100
FAMAS	12	12	100	7	58.3	100	100
MERCADO PUBLICO	102	102	100	33	32.3		

^{1/} Se desconoce la poblacion de los transportadores de ganado en pie, por tal razon solo se tomo la muestra que aparece en el cuadro

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA —SANTA MARTA— Mayo 1.975

11- ABASTECIMIENTO DE GANADO

2.1.- ANTECEDENTES DE LA GANADERIA EN COLOMBIA.

Entre los hechos económicos y sociales mas importantes de la historia de Colombia debe destacarse la ganadería.

La escasez absoluta del ganado en suelo colombiano y la fertilidad de los pastos nativos obligó a los conquistadores a realizar las primeras importaciones de ganado procedente de España, libre de todo derecho autorizado por la real cedula expedida en 1.558. Este hecho importante creó la ganadería en forma extensiva ocasionando graves daños a los cultivos.

El consumo se propagó por esta época hasta el punto de que obligó a la Corona a limitar el sacrificio de ganado en 1.595. De esta manera la ganadería empezó a escalar posición dentro del desarrollo del país. 1/. En Colombia existen alrededor de 43 millones de hectáreas en pastos, el 38% de la extensión total de la nación, pero de ella solo se aprovecha un 40%. 2/. Este porcentaje es equivalente a 16 millones de hectáreas. Es claro que mucha de la tierra no empleada en ganadería requiere obras de adecuación para que su explotación sea económicamente rentable, pero en térmi-

1/. Sistema de distribución de carne de res en Bogotá.

Jaime Mastrodomenico A. Bogotá. Colombia. 1.971

2/. Instituto colombiano Agropecuario, "ICA" ganado de carne
Manual de asistencia técnica No.2 p5

nos de superficie en pasto se puede afirmar que Colombia tiene un buen potencial para la producción de carne.

No existen en el país datos precisos acerca de la población vacuna actual; las diferentes fuentes de información muestran estimativo muy distintos entre sí; la última cifra de población global de vacuno, suministradas por el Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas "DANE" indica que 1.970 la población de vacunos de Colombia ascendían a 19 millones 432 mil cabezas. Esta población es relativamente grande, si se le compara con la de otros países que se destacan como productores de carne. A pesar de contar Colombia con dos factores muy importantes - tierra y ganado - para la producción de carne, el consumo anual "per cápita" es menor cada año.

Esta situación se produce por que la tasa anual de crecimiento de la población humana es mayor que la tasa anual de crecimiento de la producción de carne.

(Cuadro 02 y figuras 01 y 02).

Otra de las razones para la disminución del consumo per-cápita es la disminución del ingreso real de las familias, lo que ocasiona disminución del consumo de carne de res.

CUADRO N°II-I POBLACION HUMANA, POBLACION VACUNA, PRODUCCION, DEGUELOS Y
CONSUMO PER CAPITA DE CARNE DE RES EN COLOMBIA 1.950-
1.970 (Cifras miles)

AÑOS	POBLACION Humana	POBLACION Vacuna	PRODUCCION (Cabezas)	DEGUELOS (Cabezas)	CONSUMO ANUAL Per capita de carne kg.5
1950	11.615	15.513	1.849	1.397	29.8
1951	11.615	15.512	1.434	1.431	29.6
1952	11.986	12.200	1.415	1.414	28.7
1953	12.369	10.500	1.326	1.336	26.7
1954	12.764	10.994	1.309	1.315	26.0
1955	13.172	12.500	1.804	1.354	26.0
1956	13.593	13.390	2.094	1.550	26.0
1957	14.028	14.400	2.205	1.677	28.5
1958	14.476	14.840	2.336	1.652	29.5
1959	14.938	15.100	2.175	1.557	27.8
1960	15.415	15.400	2.412	1.581	26.2
1961	15.908	15.600	2.322	1.722	25.9
1962	16.417	15.600	2.487	1.879	25.9
1963	16.941	15.800	2.620	2.019	27.7
1964	17.482	16.600	2.684	2.068	28.9
1965	18.043	16.100	2.631	2.035	28.4
1966	18.620	17.605	2.614	1.925	26.5
1967	19.215	18.045	2.635	1.870	24.3
1968	19.829	18.496	2.357	1.942	23.4
1969	20.463	18.958	2.411	2.177	18.7
1970	21.117	19.432	—	2.293	—

FUENTE: ASPECTOS DE LA GANADERIA VACUNA EN LOS LLANURAS DEL CARIBE EN COLOMBIA.
FOLLETO TECNICO N°3 XII-73 DEL CENTRO INTERNACION DE AGRICULTURA TROPICAL P.12

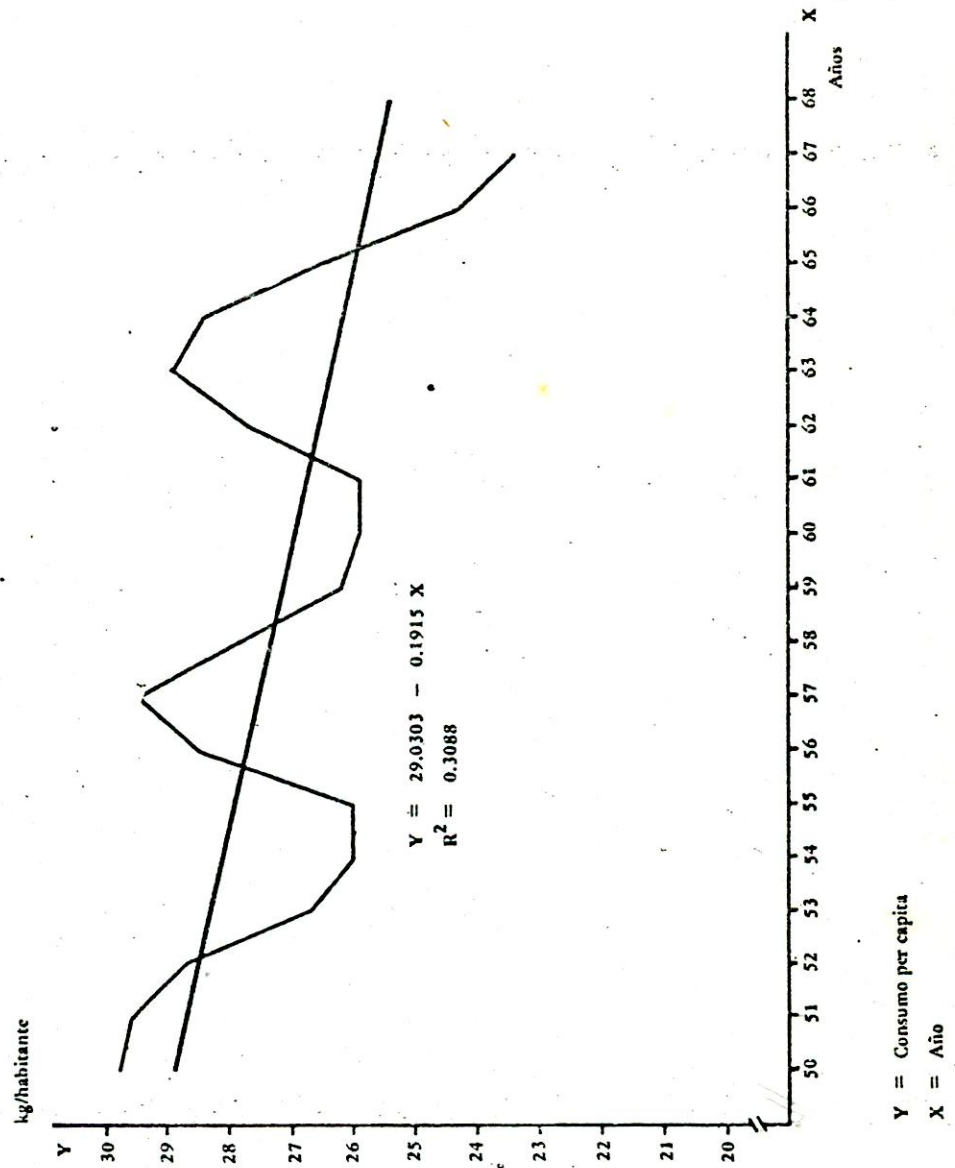


Figura 0.1. Tendencia del consumo *per capita* de carne de res anual en Colombia 1950-1968.

FUENTE: Folleto técnico No.3 de Diciembre de 1.973 del Centro Internacional de Agricultura Tropical.

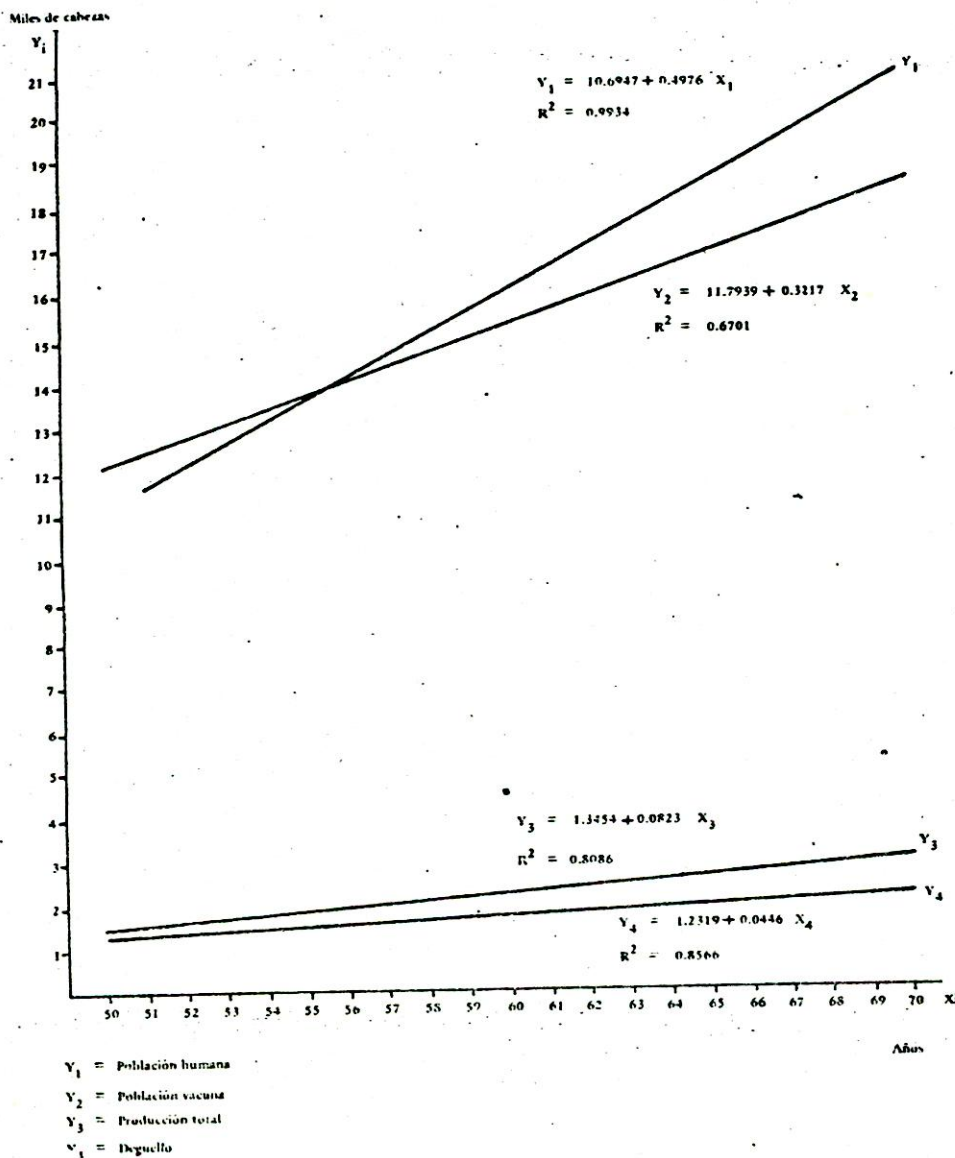


Figura 0.2. Tendencia de la población humana, de la población vacuna, de la producción de carne de res y de los degüellos.

FUENTE: Folleto técnico No.3 de Diciembre de 1.973 del Centro Internacional de Agricultura Tropical.

Otro hecho significativo que es necesario destacar es que dicho consumo "per cápita", además de descender de un año a otro, está por debajo del consumo recomendado por investigadores en nutrición, que es de menos de 28 kilogramos por persona al año.

De continuar la población humana de Colombia con su actual ritmo de crecimiento (3.2% al año), se calcula que para este año (1.975) dicha población será de unos 24.7 millones de persona y se estima que el déficit en producción de carne será del orden de los 227.2 millones de kilogramos.

Ante esta situación es necesario estudiar a fondo la actividad ganadera para tener una idea clara de su estado actual y al mismo tiempo, buscar métodos eficientes mediante una mejor utilización de los recursos con que cuenta.

CUADRO N° II-2 CANTIDAD DISPONIBLE, RECOMENDADA Y DEFICIENTE DE
CARNE PESCADO Y HUEVOS PARA CADA COLOMBIANO

PRODUCTOS	KGS/AÑO	DISPONIBILIDAD GR/DIA	%	CANTID. RECOM. KG/AÑO	DEFICIT KG/AÑO
RES	18.83	51.59	71.20	28.0	9.17
CERDO	2.72	7.45	10.30	4.1	1.38
OVEJA	0.09	0.25	0.30	0.1	0.01
CABRA	0.01	0.03	3.03	0.01	0.00
AVES	0.47	1.29	1.77	0.69	0.22
PESCADO Y MARISCO	1.13	3.10	4.30	1.69	0.56
HUEVOS	3.17	8.68	12.10	4.76	1.59
TOTAL	26.42	73.39	100.00	39.35	12.93

FUENTES: SAENZ Y J.A. EUSEBIO. RECOMENDACIONES DE CONSUMO DE ALIMENTOS
PARA COLOMBIA U.N. DIVISION ESTUDIOS NUTRICIONALES. BOGOTA T.R.N. 40. 1.70

2.2.- ZONAS ABASTECEDORAS DE GANADO.

Existen en Colombia cinco regiones muy bien definidas como productoras de carne, aunque en términos generales, la ganadería se halla diseminada por todo el país. Dichas regiones son:

- I .-Llanuras del Caribe
- II .-Valle del río Magdalena
- III.-Valle del río Cauca
- IV .-Llanos Orientales
- V .-Región sur del país

El cuadro II-3 muestra la extensión de dichas áreas y sus respectivas poblaciones ganaderas. La figura 03 indica sus posiciones geográficas.

Ecológicamente estas regiones son diferentes entre sí; situación que determina que los sistemas de producción varíen de una región a otra; es así como debido principalmente a diferencias, en calidad de los suelos, en los Llanos Orientales se practica una ganadería mucho más extensiva que la que se desarrolla en cualquier otra región del país.

CUADRO N° II 3 REGIONES GANADERA DE COLOMBIA EXTENSION
EN HECTARES Y POBLACION GANADERA

REGIONES GANADERAS	EXTENSION (Hectareas)	POBLACION GANADERA (cabezas)
I.— LLANURAS DEL CARIBE 1/	9.707.396	7.567.000
II.— MAG. MEDIO Y ALTO 2/	5.607.214	4.330.000
III.— VALLE DEL RIO CAUCA 3/	1.166.408	1.250.000
IV.— LLANOS ORIENTALES 4/	23.908.780	1.340.000
V.— REGION SUR DEL PAIS 5/	3.501.578	371.000

1/— Incluye a Cordoba, Bolivar, Atlantico, Sucre, Cesar, Magdalena y Guajira.

2/— Incluye a Huila, Cundinamarca, Caldas, Boyacá, Antioquia y los Santanderes.

3/— Incluye a Valle y parte de Caldas.

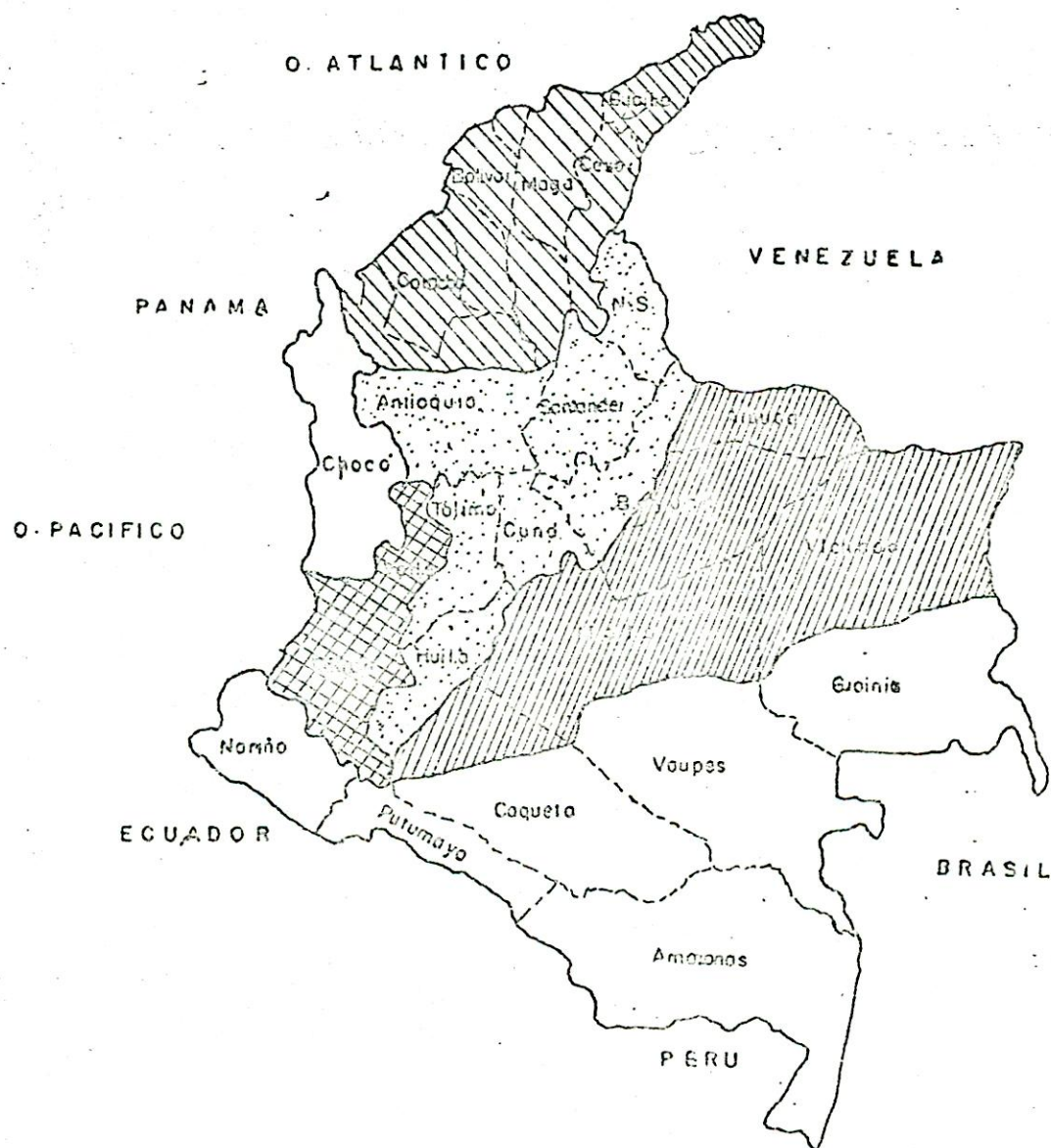
4/— Incluye a Meta, parte de Cundinamarca, Casanare y Arauca Vichada y Guainia.






5/— Incluye a Vaupes, Putumayo, Caqueta y Nariño.

FUENTE: CAJA AGRARIA: EL GANADO VACUNO EN COLOMBIA, PAGS.9 AL 3

LAS ZONAS QUE MAS ABASTECEN DE GANADO A SANTA MARTA SON LOS
MUNICIPIO DE DIFICIL FUNDACION Y PIVIJAY.—

Figura 0₃ - REGIONES DE MAYOR PRODUCCION DE GANADO DE CARNE EN COLOMBIA



-  I COSTA NORTE
-  II VALLE DEL ALTO MAGDALENA
-  III VALLE DEL CAUCA
-  IV LLANOS ORIENTALES
-  V SUR DEL PAIS

Fuente: Dowser, M.P.I. 1969. Prerrequisitos y potencial para la exportación de carne en Colombia en la década de 1970.

2.3.- RAZAS TIPO CARNE MAS COMUNES EN COLOMBIA.

2.3.1. BRAHMAN (cebú)

Se caracteriza por su prominente joroba sobre las paletas, que sirve como reserva de energía y agua para el metabolismo en los tiempos de escasez. Abundancia de piel suelta y colgante debajo de la garganta y a lo largo de la papada; cuerpo algo estrecho, apariencia erguida a causa de sus extremidades ligeramente largas, con un pliegue de piel en el medio del vientre; orejas caídas; cara larga.

Esta raza y sus cruces parecen adaptarse bien a la región de la Costa y zonas cálidas. Soportan el calor mejor que otras razas y al parecer no son molestadas demasiado por las garrapatas, moscas y mosquitos. Llegaron al país procedentes de haciendas ganaderas de la parte sur de Estados Unidos. Es uno de los tipos y razas mas utilizados en la producción de carne.

2.3.2.- ROMOSINUANO.

Grupo formado en la región del Sinú (Córdoba).

Su origen es un poco incierto. Parece que se formó apartir del ganado nativo con cuernos y que tiene un poco de sangre

Angus y Red Polled. Es un ganado conformado para producir carne.

El color predominante es el rojo claro o rojo amarillento, De orejas pequeñas y ovales, cuello corto y grueso, papada reducida La epidermis negra o rosada (segregación) y a veces mezclada.

El Romosinuano es de esqueleto fino. Al nacer, su peso medio es de 27 kilogramos, a los dos años pueden pesar 350 kilogramos y a los cuatro o cinco años 500 kilogramos.

Se calcula que su rendimiento en carne alcanza al 60% del peso.

El mejoramiento del Romosinuano se adelanta en la granja de Monteria, en la opinión de muchos autores, este grupo criollo tiene suficientes méritos para servir de base a la formación de una ganadería de carne autóctona.

2.3.3.- BLANCO - OREJINEGRO (Bon).

Raza formada en el departamento de Caldas, distribuida actualmente en casi toda la zona cafetera del país. pelaje de color blanco con algunos pelos negros; cabeza ancha, de ojos grandes

cara mediana; cuello descarnado y sin papada; cruz bien definida, trompa, orejas y lengua de color negro; piel pigmentada, ubre o escroto negro; cola delgada pelicorta.

El Bon rinde un 50% en carne. Los bueyes son muy fuertes para el trabajo. Estos son de casco duros y de patas bien aplomadas y sumamente fuertes.

Actualmente el gobierno nacional lleva adelante la selección del Bon en la granja del Nus, en Antioquia.

La mayor parte de los autores opinan que es necesario defender y seleccionar al Bon o mejorarlo por cruzamiento, para solucionar con él los problemas de baja producción de carne y de leche en la zona cafetera.

2.3.4.- COSTEÑO.

Cuernos en liras, piel negra o clara, tórax profundo, pesa 570 kilogramos adulto, es resistente a sequías o inviernos prolongados, como también a plagas propias del medio; es un cruce de ganado traído de España, es sano y resistente.

2.3.5.- CASANAREÑO.

Es una mutación del Costeño con cuernos, vinculados a los Llanos Orientales, desde Arauca, Meta y Caqueta.

2.4.- PRECIOS DEL GANADO VACUNO EN PIE.

De acuerdo con datos obtenidos de fuente directa, el precio promedio del ganado vacuno arroba en pié, en los últimos tres años 1.973, 1.974, 1975, sin tener en cuenta la calidad y el sexo fueron de \$175.00, \$181.00 1/. y \$185.00 respectivamente.

De acuerdo con el año 1.975, que fué en el que se realizó esta investigación, el ganado para consumo tuvo frecuentes alzas por que fué en este año en que se abrieron las exportaciones de ganado en pié y carne en canal, para Venezuela y otros países, nuevamente.

2.5.- CONSUMO DE CARNE DE RES EN SANTA MARTA.

2.5.1.- ABASTECIMIENTO LEGAL.

Abarca las reses sacrificadas en los mataderos de Santa Marta, que para el año de 1.974 fueron de 15.668 reses.

2.5.2.- ABASTECIMIENTO FORANEO.

Se considera como tal las carnes traídas de otros municipios

1/. Con este precio se liquidaron los diferentes cuadros del capítulo V.

para el consumo del municipio de Santa Marta, las cuales son traídas legalmente, si cumplen con las disposiciones del Ministerio de Salud Pública, que su Resolución número 000917 de agosto 28 de 1.963, cuyo artículo número 136 dice: "En todo Municipio donde las autoridades municipales autoricen la entrada de carne foránea, éstas deben proceder de mataderos autorizados y deberán someterse a control sanitario por parte del médico veterinario o el inspector en el municipio que la reciba".

La mayor parte introducidas al municipio de Santa Marta provienen de las regiones de Ciénaga, Fundación y Aracataca, lo cual equivale a un 23.52% del total que se expende en el municipio.

2.5.3.- ABASTECIMIENTO CLANDESTINO.

Es la entrada de carne en el mercado, bajo ningún control sanitario ni veterinario, por parte de las autoridades competentes. La fuente principal de esta clase de abastecimiento, que perjudica notablemente a la sociedad, es el abigeato.

Según informaciones obtenidas, por fuentes directa, se pudo

observar que en Santa Marta no se han detectado, por parte de las autoridades, esta clase de abastecimiento.

2.6.- PROGRAMAS DE DESARROLLO GANADERO.

Para este año el objetivo de la programación es buscar elevar la producción y productividad ganadera, a fin de aumentar la oferta para consumo interno y exportación.

En 1.975 el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), programó establecer cuatro nuevos centros de diagnóstico y diez puestos más de control a la movilización; además, en este mismo año funcionará la estación cuarentenaria, situada en Barranquilla, que facilitará la importación de reproductores y germoplas de países hasta ahora vedados.

Durante 1.975 el ICA intensificará los estudios sobre prevalencia, incidencia y distribución de las enfermedades animales.

Con el incremento de la financiación a través del Fondo Financiero Agropecuario, las necesidades de asistencia técnica se elevarán requiriendo un total de 606 profesionales, de este total, 158 se emplearán en el hato tecnificado. El ICA ofrecerá 25 cursos de divulgación de la ley 5a para un

total de 750 asistentes y 18 cursos especializados en producción de carne con una asistencia prevista de 550 profesionales.

El Ministerio de Agricultura continuará con la política de protección al consumidor de bajos ingresos, ofreciendo carne a precios económicos. La legislación concerniente al funcionamiento de ferias ganaderas está en proceso de expedición.

III! LOS MATADEROS DE SANTA MARTA

3.1.- GENERALIDADES.

Se entiende por matadero el sitio donde se sacrifica y desuella el ganado para el abasto público, siendo aspectos importantes para su funcionamiento: higiene, técnicas, sanidad y calidad de la carne, industrialización de los subproductos.

Estos están regulados por reglamentos especiales en todos los países.

Según resolución número 000917 de agosto 28 de 1.963 los mataderos se clasifican:

3.1.1.- "MATADERO DE PRIMERA CATEGORIA".

Además de las disposiciones generales cumplirán las siguientes:

- 1.- La capacidad mínima de estos mataderos será para la matanza diaria de cien reses vacunas, o su equivalente, computando para estos efectos, cada cuatro cerdos o cada ocho lanares por cada res vacuna.
- 2.- Corral de ferias para los ganados de abastos.
- 3.- Corrales separados por especies, con capacidad suficiente

para los ganados y con un lugar apropiado para el reconocimiento en vivo.

- 4.- Corrales separados para la observación de los animales enfermos sospechosos.
- 5.- Naves de sacrificio, separadas por especies.
- 6.- Sala de oreo y desprese.
- 7.- Cuarto frío con capacidad para almacenar el producto de los sacrificio diario.
- 8.- Maquinaria adecuada para el aprovechamiento de todos los subproductos.
- 9.- Horno crematorio.
- 10.- Sala-depósito para los decomisos.
- 11.- Báscula para peso en vivo.
- 12.- Báscula para peso en canal.
- 13.- Equipo mecánico para escaldado y pelado de cerdos.
- 14.- Sistema de rieles y poleas para la circulación de las canales.
- 15.- Equipo para el deguello mecánico de la reses.
- 16.- Caldera para el servicio de agua caliente.
- 17.- Sierra eléctrica para la división de la canal, por la columna vertebral.

- 18.- Sección de vísceras y menudencias.
- 19.- Sección de lavado y preparación de estómagos con equipo mecánico.
- 20.- Sala de preparación de patas.
- 21.- Sala de inspección de vísceras.
- 22.- Estercolero.
- 23.- Depósito para los cueros o pieles.
- 24.- Servicio médico de urgencia.
- 25.- Oficinas para la inspección médico-veterinaria.
- 26.- Laboratorio para la inspección médico-veterinaria.
- 27.- Un médico veterinario, si diariamente no pasa de cien reses vacunas o su equivalencia en cerdos y lanares; dos médicos veterinarios, si la matanza media diaria sobrepasa a la cien reses o sus equivalentes; y un médico veterinario más por cada cien reses de aumento.

3.1.2.- "MATADERO DE SEGUNDA CATEGORIA".

- 1.- La capacidad mínima de estos mataderos será para un sacrificio que oscile entre cincuenta y cien reses vacunas o su equivalente en cerdo y lanares, como se establece en los de primera categoría y el sacrificio máximo no podrá exceder de cien reses vacunas diarias o sus

equivalentes.

- 2.- Tendra anexo un corral de feria para los ganados de abastos.
- 3.- Corrales de mataderos separados por especie y con un lugar apropiado para el reconocimiento en vivo.
- 4.- Corrales separados para la observación de los animales enfermos o sospechosos.
- 5.- Naves separadas para matanza de cerdos y vacunos. la matanza de lanares podrá realizarse en la misma nave de vacunos, pero en secciones separadas.
- 6.- Sala de oreo y desprese.
- 7.- Horno crematorio.
- 8.- Sala-depósito para los decomisos.
- 9.- Báscula para peso en vivo.
- 10.- Báscula para peso en canal.
- 11.- Sistema de rieles y poleas para la circulación de canales.
- 12.- Calderas para el sistema de agua caliente.
- 13.- Sección de vísceras y menudencias.
- 14.- Sección de lavado y preparación de estómagos.
- 15.- Estercolero.

- 16.- Sala de inspección de vísceras.
- 17.- Sala de preparación de patas.
- 18.- Almacen de cuero.
- 19.- Oficina para la inspección médico-veterinaria.
- 20.- Laboratorio para la inspección médico-veterinaria.
- 21.- Servicio de un médico veterinario.

3.1.3.- "MATADERO DE TERCERA CATEGORIA".

- 1.- La capacidad de estos mataderos será para una matanza mínima de veinte reses vacunas o su equivalente en cerdo y lanares, como se establece para los mataderos de primera y segunda categoría; la matanza diaria no será superior a cincuenta reses vacunas.
- 2.- Estos mataderos tendrán corrales separados por especie.
- 3.- Corrales separados para la observación de los animales enfermos o sospechosos.
- 4.- Nave de matanza que podrá ser común para las distintas especies, pero con secciones separadas.
- 5.- Sala de oreo y desprese, donde podrá estar la sección de vísceras.
- 6.- Báscula para peso en vivo.
- 7.- Báscula para peso en canal.

- 8.- Caldera para el servicio de agua caliente.
 - 9.- Sección de tripería, lavado y preparación de estómagos.
 - 10.- Sala para decomisos.
 - 11.- Estercolero.
 - 12.- Oficina de inspección médico-veterinaria.
 - 13.- Contará con el servicio de un inspector de salud pública, quien dependerá del médico veterinario de salud pública de la zona más próxima.
- 3.1.4.- "MATADERO DE CUARTA CATEGORIA".
- 1.- La capacidad máxima de estos mataderos será de veinte reses diarias o su equivalentes en cerdo y lanares, como se establece para matadero de primera categoría.
 - 2.- Tendrán corrales para las distintas especies.
 - 3.- Nave de matanza común para las distintas especies.
 - 4.- Sala de oreo y desprese, donde podrá estar la sección de vísceras.
 - 5.- Caldera para el servicio de agua caliente.
 - 6.- Sección de tripería, lavado y preparación de estómagos.
 - 7.- Estercolero.
 - 8.- Contará con el servicio de un inspector de salud pública, quien dependerá del médico veterinario de salud pública

de la zona más próxima.

En las ciudades que cuentan con más de 200 mil habitantes se autorizará el funcionamiento de mataderos de primera categoría sea cual fuere la cantidad de sacrificio que en ellos se realice. En las ciudades o municipios de cincuenta mil a doscientos mil habitantes se autorizarán mataderos de primera o segunda categoría.

En los municipios de veinte mil a cincuenta mil habitantes se autorizarán matadero de tercera categoría.

En los municipios de menos de veinte mil habitantes funcionarán de cuarta categoría.

3.2.- CLASIFICACION DE LOS MATADEROS DE SANTA MARTA SEGUN SUS ACTIVIDADES.

3.2.1.- MATADERO DE EXPORTACION.

Es el que se dedica en forma parcial o total a la venta del producto y subproducto procesados a mercados internacionales.

Santa Marta cuenta con el matadero Frigorificos Santa Marta Limitada (FRIGOMAR).

3.2.2.- MATADERO PARTICULAR.

Es de propiedad y administración privada; a esta clase pertenece el matadero VIRA VIRA.

3.3.- MODALIDADES DEL SACRIFICIO.

3.3.1.- PROCESO DEL SACRIFICIO EN LOS MATADEROS.

El ganado es transportado desde los centros de acopio a los mercados consumidores en vehículos automotores acondicionados para esta clase de transporte.

Los animales de abasto para poder ser sacrificados entrarán al matadero, 24 horas antes de la matanza, y sometidos a un mismo tiempo a ayuna; éstos con el fin de conservar las características básicas de la carne, las proteínas que contiene; además, para que presente buen sabor y color.

Todo animal, entrará al matadero por sus propios medios de locomoción; se permitirá, sin embargo, la entrada de aquellos que por haber sufrido un accidente fortuito (fractura, luxación) se encuentren imposibilitados para andar.

Estos animales serán sometidos a rigurosas inspección, a fin de comprobar su estado sanitario y solo podrán ser sacrificados con la autorización del médico veterinario o del inspector.

3.3.2.- SISTEMAS DE MATANZA O SACRIFICIO.

El sacrificio de los animales de abasto se hará por el método de conmoción (martillo, pistola, etc.) o cualquier otro que apruebe expresamente el Ministerio de Salud pública. Desde luego su uso depende de la facilidad, rapidez, de la instalación del equipo, del personal capacitado para ejecutarlo etc.

El Matadero VIRA VIRA y el Matadero FRIGOMAR emplean el sistema de puntilla que por su efecto es preferido, el cual es casi inmediato.

El operador introduce la puntilla entre el occipital y la primera vértebra cervical, desde este momento el animal queda insensibilizado, empieza a sufrir cambios característicos de esta fase, especialmente rigidez muscular; los cambios "post-mortem" se van originando a medida que se van sucediendo los procesos bioquímicos del mismo hasta transformarse en carne.

3.3.3.- PROCESO DE FAENADO.

Comprenden todas las operaciones que siguen al sacrificio y esta deberá hacerse estando el animal en suspensión, tales

como: corte de cabeza, separación, desuello, enviscerado, inspección "post-mortem", refrigeración, y clasificación. El proceso de carnización comprende la separación del producto de los secundarios o subproductos.

Para poder seguir con esta investigación, en el presente capítulo se hace un estudio a fondo de la situación actual en que se encuentra cada uno de los mataderos de la ciudad.

3.4.- MATADERO VIRA VIRA.

3.4.1.- GENERALIDADES.

El Matadero VIRA VIRA inició labores por el año de 1.966; con un permiso expedido por la Alcaldía por intermedio de la Secretaría de Hacienda Municipal.

El Matadero empezó sacrificando de una a dos reses diarias para el consumo local.

Las innovaciones tecnológicas fueron haciéndose presente en este Matadero, de acuerdo con lo ordenado por el Ministerio de Salud Pública y poco a poco gracias al interés de su propietario, éste Matadero ha ido tecnificándose de acuerdo con las aspiraciones de su propietario.

Su extensión es de 1.120 hectáreas de las cuales quince mil metros cuadrados corresponden a construcciones y corrales.

El Matadero está situado en el kilómetro 12 del corregimiento de Bonda en el municipio de Santa Marta.

3.4.2.- ADMINISTRACION.

Desde 1.966, cuando se inició, ha sido gerenciado por su propietario.

El objeto primordial de este Matadero es de sacrificar reses para el consumo local.

3.4.3.- PLANTA DE PERSONAL.

El Matadero, en su totalidad, cuenta con treinta obreros, quienes encargan de todo el proceso de sacrificio, un técnico encargado de hacer cumplir los mecanismos del matadero y el personal encargado de la administración.

3.4.4.- CLASIFICACION:

El Matadero se encuentra actualmente ubicado en la 4a categoría, pero de acuerdo con las innovaciones tecnológicas introducidas por su propietario, este matadero tiene en

trámite la licencia para colocarse en Matadero de la categoría.

De acuerdo con las observaciones anotadas en las visitas efectuadas a éste Matadero, teniendo en cuenta los requisitos exigidos para tales empresas por la Resolución antes mencionada, se puede clasificar en la categoría.

Posée técnicas modernas y algunas que están en vías de adquisición que lo acreditan como un buen matadero. Además su administración ha sido definitiva para el progreso de la empresa y ha contribuido enormemente con las necesidades de la población consumidora.

3.4.5.- SERVICIOS PUBLICOS Y VIAS.

El matadero VIRA VIRA cuenta en la actualidad con buenos servicios de luz, agua y teléfono; el de agua es suministrado por dos quebradas que nacen en los mismos terrenos del matadero.

La única vía de acceso es la carretera Troncal del Caribe, por donde directamente salen los camiones transportadores que conducen la carne en canal.

3.4.6.- CAPACIDAD.

La empresa cuenta con ocho corrales amplios para el ganado que entra a sacrificio.

La capacidad de cada corral es de cien novillos, siendo todos descubiertos y encementados, tiene dos desembarcaderos y una báscula.

3.4.7.- FUNCIONAMIENTO.

En general el ganado que entra a sacrificio es de propiedad del matadero, cumpliendo esporádicamente cuando la necesidad de la ciudad lo exige con sacrificio de ganados a particulares. Los derechos de sacrificio cubren un total de \$150.00; en este total están incluido todos los servicios que ofrece el matadero.

3.4.8.- PROCESO DE COMPRA VENTA.

El total de ganado es comprado directamente por los dueños del matadero y traídos por ellos al lugar del sacrificio. Su procedencia es de las regiones de El Diffcil, Fundación, Pivijay, etc. Además, existe un grupo de colocadores que reciben los servicios del matadero.

3.4.9.- PERSPECTIVAS FUTURAS.

Entre los proyectos que tiene el Matadero figura el de terminar de instalar el equipo de frio para asi lograr una linea de exportación. La empresa tiene el proyecto de instalar una fábrica para embutidos y enlatados; la mayor aspiración de su propietario es obtener la licencia como matadero exportador.

Otra de las perspectivas del propietario es la de buscar una vía mas directa para el mejor acceso al matadero.

CUADRO N° III—I VOLUMEN DE SACRIFICIO DE GANADO VACUNO EN EL MATADERO VIRA VIRA

1.973

MESES	MACHOS CABEZAS	%	HEMBRAS CABEZAS	%	TOTAL CABEZAS	%
ENERO	254	64.79	138	35.21	392	100
FEBRERO	289	71.18	117	28.82	406	100
MARZO	555	90.53	58	9.47	613	100
ABRIL	208	58.10	150	41.90	358	100
MAYO	232	53.70	200	46.30	432	100
JUNIO	290	68.88	131	31.12	421	100
JULIO	207	62.53	124	37.47	331	100
AGOSTO	203	70.48	85	29.52	288	100
SEPTIEMBRE	360	98.90	4	1.10	364	100
OCTUBRE	302	93.78	20	6.22	322	100
NOVIEMBRE	285	64	160	36	445	100
DICIEMBRE	312	82.53	66	17.47	378	100
TOTAL	3.497		1.253		4.750	
PROMEDIO MENSUAL	291		104		395	
PROMEDIO DIARIO I	12		4		16	

I Para determinar el promedio diario se tomaron 25 días del mes

FUENTE: SERVICIOS DE SALUD PUBLICA -SECCION SANEAMIENTO SANTA MARTA 1.975

CUADRO N° III-2 VOLUMEN DE SACRIFICIO DE GANADO VACUNO EL MATADERO VIRA VIRA
1974

MESES	MACHOS CABEZAS	%	HEMBRAS CABEZAS	%	TOTAL CABEZAS	%
ENERO	441	89	54	11	495	100
FEBRERO	336	77.8	105	22.2	441	100
MARZO	463	94	30	6	493	100
ABRIL	406	81.6	92	18.4	498	100
MAYO	503	84.7	91	15.3	594	100
JUNIO	522	86.8	80	13.2	602	100
JULIO	706	91.5	67	8.5	773	100
AGOSTO	595	96.4	23	3.6	618	100
SEPTIEMBRE	519	94.9	28	5.1	547	100
OCTUBRE	499	93.8	33	6.2	532	100
NOVIEMBRE	423	91	42	9	465	100
DICIEMBRE	451	81.4	102	18.6	553	100
TOTAL	5.894		747		6.641	
PROMEDIO MENSUAL	491		62		553	
PROMEDIO DIARIO	20		2		22	

FUENTE: SERVICIOS DE SALUD PUBLICA SECCION SANEAMIENTO STA. MTA 1975

3.5.- MATADERO FRIGORIFICO SANTA MARTA LIMITADA

3.5.1.- GENERALIDADES.

El Matadero "FRIGOMAR" inició labores por el año de 1.967, cuando el municipio de Santa Marta empezó a construir el matadero municipal, no contando con recursos necesarios optó por efectuar un contrato con una empresa particular, el cual tomó este matadero cuando prácticamente se hallaba en obra negra.

Esta empresa fue conformada exclusivamente para exportar carne en canal, pero teniendo en cuenta que esta empresa tiene un compromiso con el municipio de Santa Marta, según contrato, en el cual se compromete a sacrificar el ganado para el consumo local. (Ver anexo No,3).

3.5.2.- ADMINISTRACION.

Desde su fundación el matadero se constituyó en Sociedad Ltda.

La razón social es FRIGORIFICOS SANTA MARTA LTDA.

El objeto primordial de la Sociedad es la de exportaciones de carne en canal y la de prestar un servicio a los habitantes de Santa Marta, facilitando el sacrificio de ganado vacuno y porcino a los usuarios que lo soliciten.

La administración de la Sociedad corresponde a sus socios, quienes tienen como función planear, organizar, ejecutar y controlar las normas expuestas y las metas a realizar.

La administración está delegada en la persona de un gerente, de un subgerente asesorados por los diferentes departamentos.

3.5.3.- PLANTA DE PERSONAL.

Está compuesta por las diferentes secciones encargadas de planear, organizar, ejecutar y controlar los diferentes aspectos de la empresa para lograr su normal funcionamiento.

En la actualidad cuenta con ciento quince personas, de las cuales veinte corresponden al personal administrativo y las restantes al personal operativo.

Debido a la fluctuaciones del mercado el matadero se ve obligado a aumentar su personal operativo eventualmente en un 30%.

3.5.4.- CLASIFICACION.

De acuerdo a la Resolución anteriormente mencionada este matadero es de primera categoría.

3.5.5.- SERVICIOS PUBLICOS Y VIAS.

El frigorífico Santa Marta en la actualidad cuenta con buenos servicios de luz y teléfono; el de agua es suministrado por el acueducto local, ocasionándoles graves perjuicios a la empresa, debido al deficiente servicio prestado por este.

La única vía de acceso es la carretera Troncal del Caribe por donde directamente salen los camiones que conducen la carne en canal hasta Venezuela, el puerto y el aeropuerto local y al mercado público de Santa Marta.

3.5.6.- CAPACIDAD.

La capacidad de los corrales es de trescientos cincuenta novillos diarios, pero por carecer de suficientes cuartos frios sólo se sacrifican ciento cincuenta novillos en promedio, es decir de acuerdo con la necesidad. Cuenta con cuatro carros Trailers y un Furgón, refrigerados.

3.5.7.- FUNCIONAMIENTO.

El ganado es inscrito en la oficina de administración, indicando el lugar de procedencia. El derecho de sacrificio para el consumo local cubre un total de \$150.00. En este to-

tal son incluidos los servicios que ofrece el matadero.

No todo el ganado que llega a los corrales es sacrificado el mismo día, a excepción de algunas ocasiones cuando la gran demanda y la escasez de la oferta lo exige.

3.5.8.- PROCESO DE COMPRA VENTA

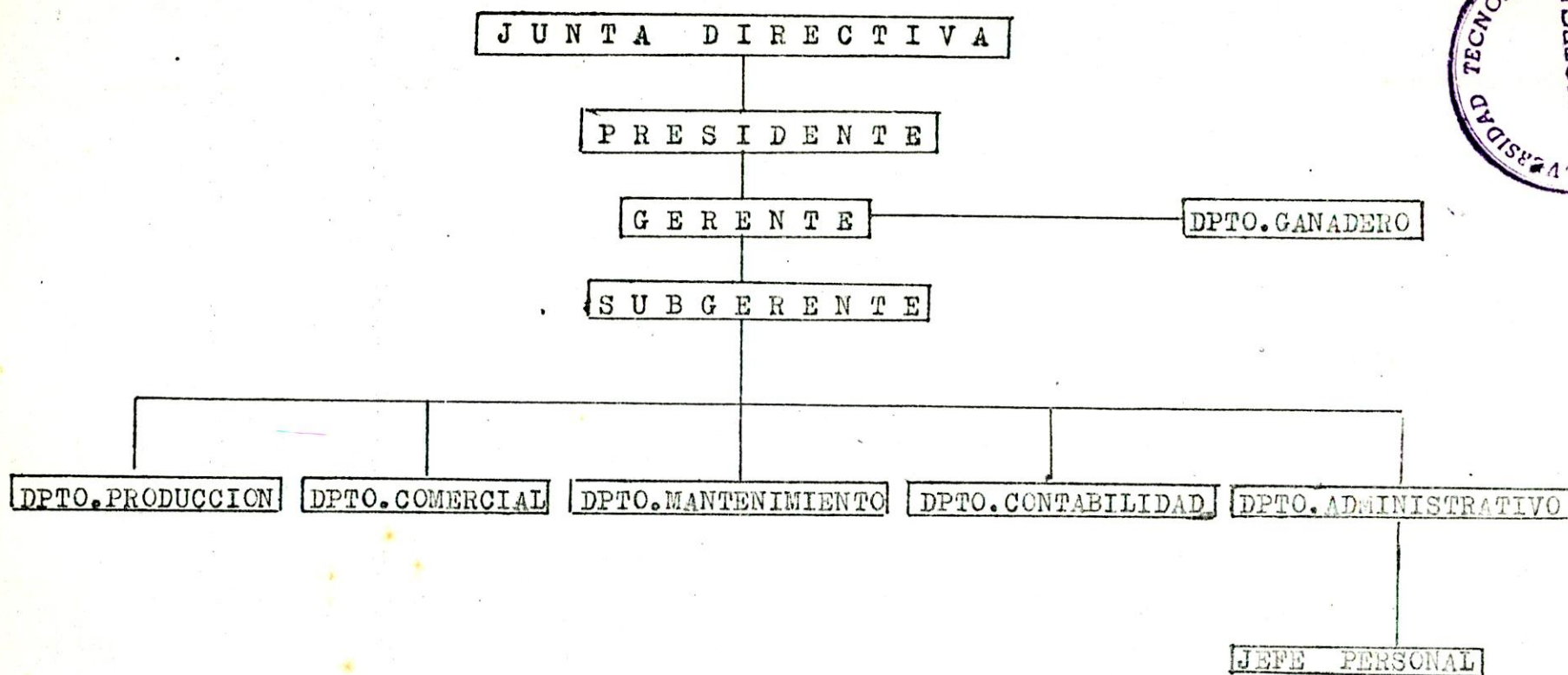
Todo el ganado para exportación es comprado directamente por los dueños del matadero.

Con relación al sistema de compra venta del ganado para consumo local el matadero no interviene en esta transacción, debido a que esta operación es realizada en negociaciones ajenas al matadero. El matadero "FRIGOMAR" se limita única y exclusivamente a prestar sus servicios, sacrificando todo el ganado que terceras personas (firmadores) traigan para el consumo local, siempre y cuando llene todos los requisitos del caso. 1/

3.5.9.- PERSPECTIVAS FUTURAS!

Debido a la exigencia de los mercados, la empresa tiene proyectado alcanzar el máximo de tecnificación en la mecanización de la sala de matanza. También está en proyecto la ampliación de las instalaciones de frío para así lograr la máxima capacidad de sacrificio esperado.

1/. Ver anexo No.3 clausula 7a.



ORGANIGRAMA DEL MATADERO FRIGOMAR

FUENTE: FRIGOMAR.

FIGURA No. III - 1.

CUADRO N° III 3 VOLUMEN DE SACRIFICIOS DE GANADO VACUNO MATADERO FRIGOMAR
1.9 7 3

MESES	MACHOS CABEZAS	%	HEMBRAS CABEZAS	%	TOTAL	%
ENERO	648	62.12	395	37.88	1043	100
FEBRERO	403	56.92	305	53.8	708	100
MARZO	15	88.23	2	11.77	17	100
ABRIL	306	56.98	231	43.2	537	100
MAYO	501	74.11	175	25.89	676	100
JUNIO	480	74.88	161	25.12	641	100
JULIO	523	73.45	189	26.55	712	100
AGOSTO	576	74.13	201	25.87	777	100
SEPTIEMBRE	420	70	188	30	608	100
OCTUBRE	515	64.86	279	35.14	794	100
NOVIEMBRE	195	66.32	99	33.68	294	100
DICIEMBRE	389	73.25	142	26.75	531	100
TOTAL	4971		2367		7338	
PROMEDIO MENSUAL	414		197		611	
PROMEDIO DIARIO	17		8		25	

I. — PARA DETERMINAR EL PROMEDIO DIARIO SE TOMARON 25 DIA DEL MES

FUENTE: SERVICIOS SALUD PUBLICA — SECCION SANEAMIENTO. STA MTA 1.975

CUADRO N° III 4 VOLUMEN DE SACRIFICIOS DE GANADO VACUNO EN EL MATADERO FRIGOMAR
1.974

MESES	MACHOS CABEZAS	%	HEMBRAS CABEZAS	%	TOTAL CABEZAS	%
ENERO	525	76.30	163	23.70	688	100
FEBRERO	403	78.71	109	21.29	512	100
MARZO	480	84.45	85	15.55	565	100
ABRIL	322	75.58	104	24.42	426	100
MAYO	229	51.92	112	48.8	441	100
JUNIO	403	78.55	110	21.45	513	100
JULIO	520	77.26	153	22.74	673	100
AGOSTO	723	73.62	259	26.38	982	100
SEPTIEMBRE	622	73.52	224	26.48	846	100
OCTUBRE	845	78.53	231	21.47	1.076	100
NOVIEMBRE	849	75.60	274	24.40	1.123	100
DICIEMBRE	910	77.24	268	22.76	1.178	100
TOTAL	6.876		2092		8968	
PROMEDIO MENSUAL	573		174		747	
PROMEDIO DIARIO	23		7		30	

1 PARA DETERMINAR EL PROMEDIO DIARIO SE TOMO MES DE 25 DIAS
FUENTE: SERVICIO DE SALUD PUBLICA SECCION SANEAMIENTO STA MTA 1.975

CUADRO N° III-5 SACRIFICIO DE GANADO VACUNO PARA EL CONSUMO LOCAL EN
EL MUNICIPIO DE SANTA MARTA DURANTE LOS AÑOS 1.973 - 1.974

MESES	1.973	%	1.974	%	TOTAL	%
ENERO	1.435	54.25	1.183	45.19	2.618	100
FEBRERO	1.214	55.25	983	44.75	2.197	100
MARZO	730	40.82	1.058	59.18	1.788	100
ABRIL	895	49.20	924	50.80	1.819	100
MAYO	1.108	51.70	1.035	48.30	2.143	100
JUNIO	1.062	48.78	1.115	51.22	2.177	100
JULIO	1.043	41.83	1.450	58.17	2.493	100
AGOSTO	1.065	39.96	1.600	60.04	2.665	100
SEPTIEMBRE	972	42.00	1.393	58.00	2.365	100
OCTUBRE	1.116	40.96	1.608	59.04	2.724	100
NOVIEMBRE	739	31.75	1.588	68.25	2.327	100
DICIEMBRE	909	34.43	1.731	65.57	2.640	100
TOTAL	1.2288		1.5668		2.7956	
PROMEDIO MENSUAL	1.024		1.306		2.330	
PROMEDIO DIARIO			.52		.93	

FUENTE : INVESTIGACION DIRECTA SANTA MARTA 1.975

IV ESTRUCTURA DE LA DISTRIBUCION DE CARNE DE RES EN SANTA MARTA

4.1.- GENERALIDADES.

Para el abastecimiento de carne de res destinada al consumo en la ciudad de Santa Marta, existen varios intermediarios. Por esta razón el valor del producto aumenta gradualmente, si tenemos en cuenta las circunstancias de tiempo, lugar y forma a que tiene que estar sometido. De tal manera que hemos considerado, para el estudio, en tres grupos, a las personas o intermediarios que participan de una u otra forma en las diferentes etapas del mercadeo así:

Primer grupo: Firmadores de ganado en pie. Segundo grupo: Colocadores de carne en canal y vísceras al por mayor; Tercer grupo: Tiendas y puestos especializados de carne al por menor.

4.2.- AGENTES DE COMERCIALIZACION.

4.2.1.- PRIMER GRUPO (Firmadores)

En el municipio de Santa Marta existe un grupo denominado "Firmadores" de ganado en pie para el sacrificio del consumo local.

El firmador traslada el ganado por cuenta y riesgo del productor, desde la región abastecedora hasta el matadero.

Para la movilización del ganado, lo hacen valiéndose de empresas transportadoras del mismo.

El sistema de pago se realiza una vez que el firmador halla logrado negociar la totalidad del ganado que le ha sido enviado por el abastecedor.

Este agente remite las facturas de venta al abastecedor, una vez se las hayan cancelado a él.

Este agente trabaja como un intermediario más en el proceso debido a la necesidad que tienen los productores-abastecedores de permanecer en sus fincas situadas a grandes distancias de los mataderos o por que desconocen totalmente la situación del mercado, los firmadores, generalmente, prefieren que el ganado les sea enviado directamente, con el objeto de abastecer a sus respectivos clientes sin riesgos de quedar mal ante ellos en alguna ocasión. La totalidad de los comisionistas firmadores existentes en Santa Marta es de diez, los cuales operan con relación al matadero "FRIGOMAR".

Para el estudio se entrevistó al total de la población.

En cuanto al lugar de procedencia del ganado, depende del sitio en que el productor tenga su sede.

En nuestro caso el 75% de los firmadores reciben el ganado procedente de El Difícil, Fundación y Pivijay, debido a la facilidad para el acopio.

El restante lo recibe de otras zonas ganaderas aledañas al municipio de Santa Marta. No es que cada firmador reciba ganado solamente de una determinada región, ya que cada uno de ellos lo recibe de zonas diferentes.

El tamaño de los participantes en el proceso se observa en el cuadro No. IV-1.

CUADRO N° IV-1 VOLUMEN PROMEDIO ANUAL DE CABEZAS DE GANADO
MANEJADAS POR LOS FIRMADORES EN SANTA MARTA 1974

INTERVALOS EN CABEZA	N° DE FIRMADORES ENCUESTADOS	PORCENTAJE TOTAL
MENOS DE 300	2	20
301 a 600	1	10
601 a 1.200	4	40
1.201 a 1.800	1	10
1.801 a 3.000	1	10
MAS 3.001	1	10
TOTAL	10	100
FUENTE DIRECTA	SANTA MARTA	1.975

Como se observa en el cuadro No. IV-1 el mayor porcentaje o sea 40% corresponde al mayor número de firmadores, quienes hicieron transacciones de 601 a 1.200 cabezas. También se nota que hay un 10% que sacrifica más de tres mil una cabezas de ganado, cuyo volumen corresponde al matadero VIRA VIRA, que para el año de 1.974 fue de 6.641 cabezas.

4.3.- FUNCIONES DE INTERCAMBIO: COMPRA VENTA

Para la venta del ganado existen dos métodos o sea la forma como prefieren negociar el firmador y el colacador, respecto al peso del mismo y determinar así la remuneración correspondiente; en este caso, de los firmadores encuestados el 100% prefieren que el ganado sea pesado y negociado de acuerdo con el peso en kilos, ya que consideran que es la forma más correcta para determinar el pago.

Como el firmador no compra el ganado sino que lo recibe en comisión prefiere por lo tanto que sea vendido "Kiliado", o en su defecto hacerlo pesar para saber por cuanto tiene que corresponderle al abastecedor que se lo envió, una vez realiza la respectiva negociación. El precio que el colacador pagó durante 1.974 por kilo en pie fue de \$14.39 promedio, mientras que éste vendió a los expendedores de

carne al por menor la arroba a \$321.60 promedio en el mismo año, o sea kilo a \$25.85.

El ganado dedicado al sacrificio, en su totalidad es mayor de dos años, generalmente oscila entre tres a cuatro años; sin embargo, ocurre que con frecuencia llega a los mataderos de Santa Marta, ganado mayor de ésta edad, teniendo que ser adquirido por los firmadores ante la inelasticidad de la oferta de ganado joven. La raza que los firmadores demandan con más frecuencia es la Costeño, debido al rendimiento que ofrecen sus carnes y a la calidad de las mismas. Le siguen en importancia el Cebú y el Romosinuano. Un alto porcentaje del ganado dedicado al sacrificio son hembras, contradiciendo el decreto No.1991 de julio 10 de 1.954, por el cual el gobierno nacional, prohíbe el sacrificio de hembras menores de ocho años; esto debido a la rigidez de oferta y al aumento de la demanda.

El 50% de los firmadores encuestados prefieren que el pago del ganado se realice: la mitad, al contado, el día de la negociación y la otra mitad, acreditado a corto plazo (Generalmente de cinco a quince días). Existen algunos que solamente dan crédito y muy pocos que pueden vender al contado como se

puede observar en el cuadro No.IV-2.

CUADRO N° IV 2 METODOS EMPLEADOS POR LOS FIRMADORES EN VENTA DE GANADO
DE SANTA MARTA — 1.975

MODALIDAD	N° DE FIRMADORES EN CUESTADOS	PORCETAJE DEL TOTAL
CONTADO	2	20
CREDITO	3	30
CREDITO CONTADO	5	50
TOTAL	10	100

FUENTE: DIRECTA: SANTA MARTA 1.975

Por cada res que recibió este comisionista percibe de \$80.00 a \$100.00, de utilidad.

El total de utilidades depende de la habilidad que tenga para el negocio y de la calidad del ganado que utilice en la transacción. Todos los gastos incurridos en el transporte del ganado corren por cuenta del productor; los cuales varían según el lugar de procedencia o movilización de los animales; por ejemplo, la tarifa por viaje de diez a doce a cabezas desde el Difícil es de \$2.000.00 o igualmente si es traído desde Pivijay.

En su mayoría los firmadores encuestados estuvieron de acuerdo en que el principal problema que se les presentaba con el sistema de venta era la escasez del ganado, en algunas épocas y zonas; como también las fluctuaciones de los precios, y se mostraron enemigo de las exportaciones de ganado que actualmente está realizando el gobierno; en cambio opinaron que se debía fomentar con mas fuerza la cría de ganado, así estimular al cebador o productor con el fin de que cada día se entusiasme mas en la labor que desempeña.

El 75% de los firmadores encuestados trabajan con el matade-

ro "FRIGOMAR" y el restante operan en el matadero VIRA VIRA.

Debido al transporte del ganado, desde grandes distancias se originan mermas o lo que es lo mismo, pérdidas de peso a veces considerables; por ejemplo, desde las Fincas hasta el matadero se considera una pérdida de cinco a diez kilos por res durante el viaje. Igualmente de otras regiones dependiendo la merma de la distancia que separa los centros de acopio o concentración con las zonas de consumo y del tiempo empleado en el transporte.

4.4.- SEGUNDO GRUPO (Colocadores)

Se denominan colocadores a los intermediarios que tienen como función principal comprar ganado, kilo en pié y vender luego la carne en canal. La compra de ganado la realizan acudiendo directamente a los centros de producción para negociar con el cebador o ganadero y traer luego el ganado a Santa Marta por cuenta propia o del productor, según lo establecido en el contrato. Generalmente el ganado que adquiere el colocador pasa por la báscula y el negocio se hace con base en el peso, de kilos en pié, que tenga la res. Dueño el colocador del ganado, por que se ha llevado a cabo un

negocio con el vendedor, procede a marcarlo para luego contratar con el matadero los servicios de sacrificios, obtener la carne en canal y sacarlo al consumo.

Los colocadores activos son ocho y se pudo determinar por encuestas realizadas que estos colocadores son también firmadores. Es un grupo de mucha actividad y predomina sobre los demas colocadores que son pocos.

Los datos que a continuación se expresan fueron obtenidos de las encuestas realizadas a ocho colocadores que representan el 100% de la población.

CUADRO N° IV-3 VOLUMEN ANUAL DE CABEZAS DE GANADO MANEJADO POR
LOS COLOCADORES DE CARNE DE RES EN SANTA MARTA. —

INTERVALOS EN CABEZAS	N° DE COLOCADORES ENCUESTADOS	PORCENTAGE DEL TOTAL
MENOS DE 1.200	4	50
1.201 a 1.800	1	12.5
1.801 a 3.000	1	12.5
MAS de 3.001	2	25.
TOTAL	8	100

TOTAL PROMEDIO CABEZAS ANUALES COMPRADAS = 1.959 I

I EL PROMEDIO CORRESPONDE A DATOS REALES DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA — STA MTA. 1.975

El promedio anual de cabezas vendidas fue de 1.954. El promedio de las compras no se identifica con el promedio de las ventas, debido a que los colocadores consideran un margen de pérdidas equivalentes al dos por mil en sus compras, como consecuencia al rechazo que hace el departamento de veterinaria en reses enfermas o contagiadas de enfermedades que impiden su consumo.

Estadísticas suministradas por los Servicios de Salud del Magdalena, Sección de Saneamiento Local, dan un total de 9.027 cabezas sacrificadas en el matadero "FRIGOMAR" en el año de 1.974. De este gran total el 100% de los colocadores encuestado sacrificó el 100%, que en promedio equivale a 12.5%. Como la información obtenida es igual al 100%, podemos afirmar que el 50% de los colocadores sacrifica anualmente menos de 1.200 reses, mientras que un 25% negoció más de 3.001 cabezas; estas diferencias tan marcadas en el movimiento anual de ganado, se deben al dominio del mercado de un pequeño grupo de colocadores, quienes se han ganado la confianza de sus vendedores, y estos le facilitan un mayor tiempo para cubrir las cuentas de la transacción o mas exactamente disponen de capitales suficientes

para pagar al contado, así exigen que las ventas tengan un mínimo de plazo para que su negocio esté al día. El otro grupo hace sus compras imponiendo la condición de cancelar el 50% de contado y el resto cuando el minorista a su vez le cancele su deuda; lo que indica que nunca pueden efectuar toda su transacción de contado por no disponer del dinero que ello implica.

Estos les compromete a contraer una obligación para cumplir con otra y son los encargados de hacer sacrificar el ganado de mas baja calidad y llevarlo al mercado aunque no reuna las condiciones físicas que se requieren para ser consumidos.

4.5.- FUNCIONES DE INTERCAMBIO (Compra - venta).

4.5.1.- COMPRAS.

El 75% de los colocadores encuestados compran o negocian el ganado directamente en las zonas abastecedoras, los productores o cebadores del ganado; el 25% se abastece del ganado sacrificado en el matadero VIRA VIRA.

Estas cifras indican que los comisionistas dominan el mercado o imponen el precio del ganado con base en la abundancia o

escasez que se presenta en el mercado. El total de los colocadores encuestados compran el ganado kiliado o sea, que lo hacen pasar por la báscula.

El sistema de compra-venta tiene las siguientes modalidades.

CUADRO N° IV — 4 SISTEMA DE COMPRA-VENTA UTILIZADOS POR LOS COLOCA-
DORES DE CARNE DE RES EN SANTA MARTA .

TRANSACCIONES.	COMPRAS COLOCADORES ENCUESTADOS	% DEL TOTAL	VENTAS COLOCADORES ENCUESTADOS	% DEL TOTAL
CONTADO	1	12.5	2	25.
CONTADO CREDITO	3	37.5	1	12.5
CREDITO	4	50.	5	62.5
TOTAL	8	100.	8	100.

FUENTE : INVESTIGACION DIRECTA — SANTA MARTA 1975

Como lo indica el cuadro No.IV-4 el 12.5% de los colocadores de la encuesta tomada, realizan sus funciones de compra al contado, pero esta modalidad no se cumple en las ventas, por las condiciones en que se encuentran los minoristas. Sólo un 25% de colocadores logran realizar sus ventas de contado, mientras un 62.5% vende a credito.

En resumen, se puede afirmar que las transacciones a nivel de productor, de firmador, de colocador y de minoristas, se efectúan a credito; sucede lo contrario con el consumidor, ya que en su gran mayoría compra la carne de contado.

En 1.974 el colocador pago un precio promedio de \$14.39 kilo en pié, sin hacer una clasificación por razas o zonas abastecedoras, sino promediando el total de transacciones en ese año.

Los tipos o razas que más frecuentemente llegan a Santa Marta son los siguientes.

CUADRO N° IV-5 TIPO Y/O RAZAS DE GANADO MANEJADOS POR LOS COLOCADORES
DE CARNE DE RES EN SANTA MARTA 1974

RAZAS	N° DE COLOCADORES (ENCUESTADOS)	PORCENTAJE DEL TOTAL TOTAL
ROMO SINUANO	1	10
COSTEÑO	4	40
CEBU	3	30
OTROS	2	20
TOTAL	10	100

FUENTE DIRECTA SANTA MARTA 1975

Una de las razas de ganado de carne que mas se consume en Santa Marta es la Costeño. El Cebú tiene tambien bastante demanda por la abundancia en los centros de producción que abastece a Santa Marta.

- El volumen de reses manejados diariamente por los colocadores se debe a la habilidad de estos para el negocio y a la disponibilidad de medios de pagos. Un 75% de los colocadores sacrifican semanalmente un promedio de 138 reses; estos operan con el matadero "FRIGOMAR"; mientras que los restantes sólo sacrifican un promedio de 99 reses.

El ganado sacrificado en 1.974 fue 81.81% machos y 18.19% de hembras.

4.5.2.- VENTAS.

La negociación efectuada entre colocadores y expendedores o minoristas en supermercados y famas se realiza teniendo en cuenta el precio por arroba de la canal entera o medias canales. 1.974 se impuso un precio promedio de \$321.16 arrobas sin tener en cuenta la calidad del ganado y de la carne.

La venta de subproducto (cueros, vísceras, cebos, etc.) son negociados con otra clases de compradores que los adquieren mediante contratos.

Los egresos de los colocadores estan representados por la compra de la res el impuesto de gufa, la pesada, la marcada y los derechos de sacrificios que tienen que pagar a los mataderos.

A su vez, los ingresos se componen de la venta de la carne en canal y de los subproductos. La operación les deja una utilidad promedia de \$129.16 por res, en condiciones normales de mercadeo con mucha frecuencia esta cifra se incrementa cuando se especula con los precios de la carne.

4.5.3.- FACTORES QUE LIMITAN EL SISTEMA DE COMPRA VENTA A LOS COLOCADORES.

Falta de garantia en los creditos que seden a los minoristas por que en muchos casos, tienen pérdidas por este concepto.

El decomiso de carne por parte del médico veterinario del ICA.

El precio de venta para cebos y pieles lo imponen las empresas compradoras que monopolizan los mercados e imponen su valor.

Elevados gastos que tienen que pagar por derecho de sacrificio, impuestos, etc; y que en muchos casos el rendimiento esperado en canal no compensa estos egresos.

4.6.- TERCER GRUPO (Minoristas)

Siendo la distribución del producto el último escalón que une al productor con el consumidor, valiéndose para ello de los supermercados, los expendios especializados o famas las tiendas, miscelaneas y los mercados públicos, para realizar la distribución del producto, los subproductos y elaborados alimenticios acondicionan la oferta con la demanda.

Con el fin de aclarar que hace esta clase de empresa, a continuación se explica el significado de ellas.

4.6.1.- LOS SUPERMERCADOS.

Son establecimientos donde existen un departamento de carne y servicios a domicilios, vendiendo el producto en sus respectivos empaques plasticos, lo que hace éste sea mas apete

cibles; se abastecen de los mataderos locales.

Se caracterizan por que las compras de carne son de primera calidad y los precios son mas altos.

4.6.2.- EXPENDIOS ESPECIALIZADOS O FAMAS.

Se entienden por expendios especializados o famas aquellos establecimientos que se abastecen directamente de mataderos locales para su venta de carne al por menor, como se observa en el cuadro No.IV-8.

4.6.3.- TIENDAS Y MISCELANEAS.

Son sitios donde se venden productos alimenticios y artículos domésticos en general.

En la mayoría de estas tiendas las condiciones de higiene dejan mucho que desear dando un aspecto antihigiénico a los víveres en general. En algunos casos ni siquiera tienen licencia de funcionamiento o no cumplen con la resolución No. 000917 de agosto 28 de 1.963 del Ministerio de Salud Pública, cuyo artículo 90 dice: "Las carnicerías cumplirán con los siguientes requisitos; tendrán ganchos de material inoxidable para colgar las carnes los que deberan guardar una distancia

ASPECTOS DE LA SALA DE COMPRA VENTA DE EXPENDIO EN FAMA

ASPECTO DE LA SALA DE COMPRA VENTA DE EXPENDIO EN FAMA'

mas o menos de 60 centímetros de las paredes, cajones o cajas metálicas para depositar los desperdicios y balanzas con platillos de material inoxidable".

Las carnes y vísceras deben conducirse a las carnicerías expendios, y puestos de ventas en vehículos apropiados destinados para tal fin, los cuales cumplirán con las normas estipuladas en la presente resolución.

Las carnes quedarán limpias, exentas de cueros y vísceras y estarán sellada por la inspección veterinaria oficial, que certifique que son aptas para el consumo; la no observación de este requisito hace que las carnes de las reses se consideren como de sacrificio clandestino y como tales se decomisarán.

- Queda prohibido depositar en el suelo cebo, vísceras, grasa y cabezas, como también arrojar al mismo aguas servidas.

4.7.- FUNCIONES DE INTERCAMBIO. (Compra-venta)

Como el colocador compra el ganado en pie al ganadero, el cual es sometido al proceso de sacrificio; luego los mataderos entregan al colocador la carne en medias canales y éste realiza el despiece corriente para su venta a los car-

niceros o establecimientos, correspondientes a esta actividad.

Para la compra venta del producto entre el colocador y el carnicero existen varias modalidades: el carnicero hace los pedidos y combiene el precio con el colocador.

El colocador envía directamente a cada carnicero cliente una cantidad fija de carne.

La forma de pago, o sea, cómo realizan las transacciones el colocador y el expendedor se pueden ver claramente en el cuadro No.IV-6 en el cual el mayor porcentaje corresponde a minorista que reciben todo el producto de contado. Un 42.5% correspondió a quienes lo reciben al crédito.

CUADRO N° IV 6 FORMA DE PAGO EN LA COMPRA DE CARNE DE LOS MINORISTAS ENCUESTADOS

FORMA DE PAGO	N° DE MINORISTAS ENCUESTADOS	PORCENTAJE DEL TOTAL
CREDITO	17	42.5
CONTADO	18	45.0
CREDITO CONTADO	5	12.5
TOTAL	40	100

FUENTE DIRECTA SANTA MARTA 1975

Los principales problemas que encontramos en esta clase de intermediarios, en el desenvolvimiento del negocio, fueron principalmente las variaciones en el precio y calidad; otras irregulares de menor importancia fueron la falta de credito el gran número de intermediarios y el monopolio de los colocadores.

CUADRO N° IV-7. DISTRIBUCION DE LAS VENTAS MENSUALES DE CARNE DE RES DE
LOS MINORISTAS EN QUESTADOS EN FAMAS Y PLAZA DEL MERCADO

INTERVALOS EN PESOS	% DE NEGOCIANTES	VALOR TOTAL VENTAS	% TOTAL DE VENTAS	VR. PROMEDIO DE VENTAS
MENOS DE \$ 1.500	5	\$ 75.000	1	\$ 37.500
1501 a 2.000	7,5	131.250	2	43.750
2001 a 5.000	37,5	131.2700	17	83.513
5.001 a 9.000	30.	2100150	27	175.012
9.001 a 20.000	15.	2175.075	28	362.512
MAS DE 20.001	.5	2'000.000	25	1'000.000
TOTAL	100	7'794.175	100	194.854

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.- SANTA MARTA. 1975

De los minoristas encuestados el mayor porcentaje correspondió a los que tienen invertido en el negocio de \$2.001 a \$5.000.00 de capital y realizan sus ventas por \$1.312.700 mensuales equivalente al 17% del total de las ventas. el menor porcentaje fué para los que tienen un capital invertido de menos de \$1.500.00 con ventas de \$75.000.00 mensuales y representa el 1% de este gremio, como se observa en el cuadro anterior; es decir, que el mercado está dominado por los minoristas que tienen invertido en un negocio el mayor capital y solamente representan el 5% del total de la población minorista.

La utilidad del carnicero está en función de la habilidad que tenga para hacer los cortes de la carne, puesto que el grueso de los consumidores difícilmente pueden distinguir entre carnes de primera, de segunda y tercera calidad.

En condiciones aceptables de ventas, el carnicero gana alrededor de \$1.500.00 a \$2.000.00 por la venta de la a 14 arrobas de carne que es el rendimiento promedio de una res.

Dado el número de famas que existen en Santa Marta la ven-

tas promedio es de 24 arrobas por días. El colocador vendió la carne al por mayor en arrobas a \$321.60 promedio a los expendedores y estos la vendieron por kilo o libras al por menor.

CUADRO N° IV - 8 PRO EDENCIA DE LA CARNE DE RES QUE SE EXPEDIO EN SANTA MARTA
EN 1.974 SEGUN TIPO DE EXPENDIO Y NIVEL SOCIO ECONOMICO.—

TIPO DE EXPEDIO	MATADEROS DE STA MTA	OTROS MUNICIPIOS
FAMAS:		
NIVEL ALTO	100%	—
NIVEL MEDIO	78%	22%
NIVEL BAJO	75%	25%
MERCADO PUBLICO	100%	—
PROMEDIO	76.48%	23.52

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA SANTA MARTA 1.975

La carne para el consumo que se expende en plazas de mercado proceden en su totalidad de mataderos locales y la vendidad en fama en menor porcentajes corresponde a carnes traídas de otros municipios; es decir, que los mataderos de Santa Marta abastecen mas del 76,48% del consumo del producto en los diferentes estratos socio-económico.

De las ventas realizadas por los minoristas de carne en fama y plazas de mercado el 97% va directamente al consumidor final, mientras que el porcentaje restante va a instituciones,

Los principales problemas que encontraron estas clases de intermediarios al realizar sus ventas fueron: la falta de un mercado garantizado y el gran número de expendios sin ningun control oficial como también la falta de unificación en cuanto a la calidad de la carne.

Los cortes de carne a nivel carnicero no están sujetos a ninguna forma técnica, de tal manera que el minorista amparado por la ignorancia del consumidor para diferenciar las partes de las reses, vende carne de segunda como de primera calidad y como de segunda la de tercer.



Debido a la intervención de la inspección de policía para el control de precio, pesas y medidas de Santa Marta, el carnicero se vió obligado a aumentar el precio de la carne de primera, para compensar los bajos precios fijados a las otras calidades. Por tal razón y ante la ineficacias de estas medidas, en la actualidad, la carne se vende al consumidor según los cortes caprichosos de los minoristas.

Los precios pagado por el carnicero están en función de las disponibilidades de carne, que a su vez son la consecuencia del volumen del sacrificio diario. El 80% de los colocadores disponen de fama para la venta al detal, lo cual les permite regular sus gastos, ya que es un negocio adicional.

PRINCIPALES CANALES DE COMERCIALIZACION DE
LA CARNE DE RES EN EL MUNICIPIO DE SANTA MARTA

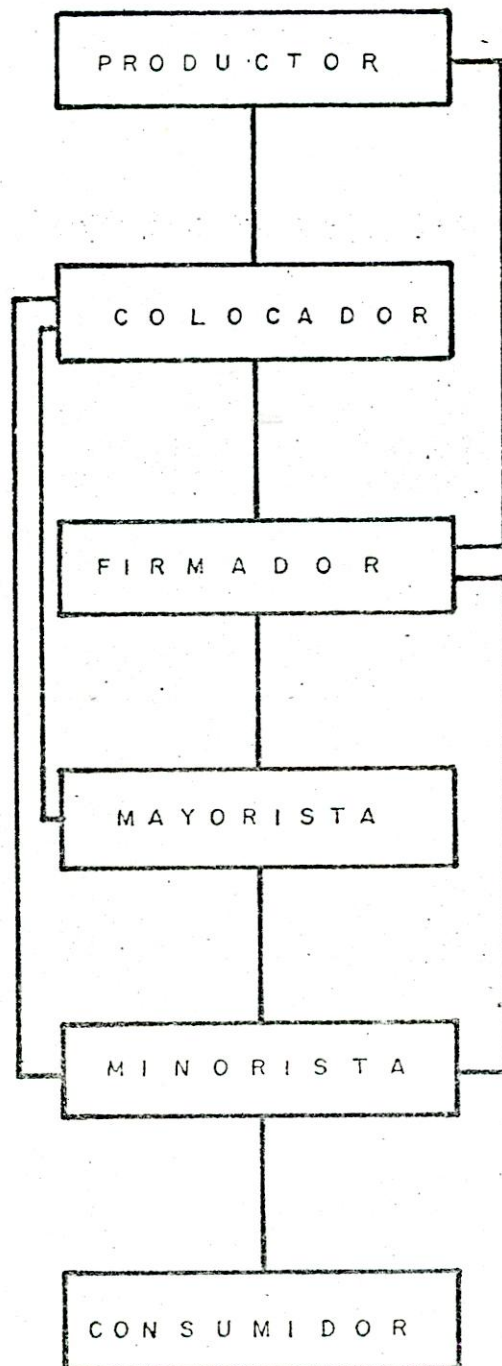


FIGURA No. IV - 1.

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA SANTA MARTA 1975

4.8.- TRANSPORTE DE GANADO EN PIE.

Como función complementaria de la producción original de ganado, el transporte, ya sea, fluvial, marítimo, aéreo, automotor, constituye un escalón importantísimo del mercadeo.

Encuestas realizadas para ésta investigación nos indican que el 100% del ganado adquirido por los colocadores llega al matadero transportado en camiones especializados en la prestación del servicio.

El transporte férreo y el aéreo son muy poco utilizado para movilizar el ganado, debido; primero, a la demora que presenta y a su gran capacidad, puesto que no sale hasta no completar el cupo; el aéreo es uno de los mas rápidos, pero no permite ser utilizado por las altas tarifas que cobran.

Las tarifas del transporte varían en proporción a la distancia y al estado en que se encuentran las vías. Gran parte de los vehículos que transportan ganado de El Difícil, Fundación y Pivijay a Santa Marta, buscan cupos de compensación a su regreso.

La perdida que el ganado experimenta durante el transporte pueden ser de cuatro kilos, a saber;

Pérdida de residuos organicos

pérdidas por deshidratación.

Pérdidas por consunción de tejidos.

pérdidas por lesiones y contusiones.

4.9.- TRANSPORTE DE CARNE Y VISCERAS.

Este transporte es realizado directamente por los mataderos y su importe está incluido en el derecho de sacrificio de la res.

Existen en los mataderos de Santa Marta un total de tres camiones encargados de este transporte.

Los camiones transportadores de carne se encuentran en buenas condiciones.

De los vehículos que transportan carne y vísceras en Santa Marta sólo está acondicionado para tal fin el que opera con el matadero "FRIGOMAR".

La remuneración, tanto de los transportes como de los ayudantes corre por cuenta del matadero.

V. MARGENES Y COSTO DE OPERACION EN LA COMERCIALIZACION DE LA CARNE DE RES EN SANTA MARTA

5.1.- GENERALIDADES.

Debido a la dificultad en las transacciones entre los diferentes intermediarios que existen para la comercialización de la carne de res en Santa Marta, no se puede calcular el margen como la diferencia entre el total de ingresos, por concepto de ventas y los gastos que incurren cada uno de los intermediarios. Por ésta razón solo presentamos los ingresos y egresos de los agentes que intervienen en forma directa en la distribución del producto cuando está listo para el consumo.

Los cuadros presentados en este estudio son el resultado de las encuestas realizadas a quienes laboran en el proceso.

El beneficio de los intermediarios se determinó, teniendo en cuenta el peso del ganado sacrificado en los dos mataderos de la ciudad, calculando en peso promedio de 400 kilos. en pie, por res, y un rendimiento de 53% de carne, en canal, esto es, 212 kilos carne/ res.

Los rendimientos de las vísceras, piel, sebo, sangre, -
cuernos, pezuñas, carne y de materiales no comestibles,
se obtuvieron basándonos en investigaciones ya realizadas
y comprobadas a través del desarrollo del presente estu-
dio así:

CUADRO N° V I RENDIMIENTO Y DESGLOSE DE UNA RES DE 400 KILOS EN PIE

DESGLOSE	KILOS	PORCENTAJES
CARNE EN CANAL (18 arrobas)	21.2	53.0
VISCERA BLANCA	59.2	14.8
VISCERA ROJA	25.2	6.3
PIEL	35.2	8.8
CABEZA:	17.2	4.3
SEBO	18.8	4.7
SANGRE	10.6	2.6
PATAS	9.8	2.4
DESF. CHOS	12.0	3.0
TOTAL	400	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA STA MTA 1975

En cuanto al negocio realizado por los colocadores a los minoristas de carne en canal, una vez efectuado el sacrificio de la res y cumpliendo los trámites correspondientes con el matadero: la carne en canal vendida al por mayor - a los diferentes agentes de distribución, supermercados, carnicerías, mercado público y demás establecimientos que obtienen el producto para venderlo al consumidor final, mediante la clasificación por corte y por calidades. Las vísceras son vendidas a comerciantes especializados en el ramo, quienes hacen las veces de colocadores. Luego es distribuido a minoristas que la expenden al por mayor en la plaza del mercado. La piel y el sebo son vendidas a empresas procesadoras del mismo, la sangre no es aprovechable.

5.2.- MARGENES.

Los precios pagados por los expendedores de carne de res al colocador de la misma, se observan en el cuadro No.V-2, que son los datos suministrados por la Inspección de Policía para el control de precios, pesas y medidas, en el cual aparece el precio por arroba para carne de 1ª y 2ª calidad. Para determinar un solo precio se sacó el promedio de ambos y es el dato con el cual se liquidan los cuadros correspondientes a este capítulo.

C U A D R O N° V 2 P R E C I O D E C O M P R A D E L O S E X P E N D E D O R E S D E C A R N E D E R E S S A N T A M A R T A 1 9 7 4

C A L I D A D E S

MESES	PRIMERA	SEGUNDA	PROMEDIO MENSUAL
	\$/ARROBA	\$/ARROBA	\$/ ARROBA
ENERO	321.6	300.7	311.15
FEBRERO	360.08	291.62	325.85
MARZO	3605	277.1	318.80
ABRIL	360	276.4	318.20
MAYO	357.7	287.1	322.40
JUNIO	357.5	271.7	314.60
JULIO	357	276.6	316.80
AGOSTO	357	284	320.50
SEPTIEMBRE	356.5	267.9	312.20
OCTUBRE	355	294.6	324.80
NOVIEMBRE	350	325.4	337.70
DICIEMBRE	350	323.4	336.70
TOTALES	4242.88	3476.52	3859.30
PROMEDIO MENSUAL	353.57	289.71	321.60

El precio promedio general por kilos fué de \$25.72. Para calcular el margen bruto de los colocadores de carne de res se tomó éste precio promedio, teniendo en cuenta que las ventas las realizan a expendedores de famas y plaza del mercado público.

Se determinó un promedio de 400 kilos como peso del animal en pie y se obtuvieron los siguientes resultados en cada una de sus partes:

El rendimiento de la carne en canal fué de 212 kilos y su precio promedio de venta al expendedor de \$25.72 el kilo; el valor de las ventas de vísceras se determinó a \$4.73 el kilo; para la venta de pieles se tomó una piel húmeda, cuyo peso fué de 35.2 kilos y un precio promedio de \$6.53; el rendimiento del sebo fué de 18.8 kilos, con un precio de venta de \$5.00 kilo.

Los ingresos brutos totales se obtuvieron como la diferencia entre el total de ventas y el total de compras, lo cual determina un margen bruto para los colocadores de carne en canal de 1.76%.

CUADRO N° V - 3 MARGEN BRUTO OBTENIDO POR LOS COLOCADORES DE CARNE DE
RES SANTA MARTA 1.974

COMPRAS

TOTAL CABEZAS	<u>1</u> /	15.668	
TOTAL KILO/PIE	<u>2</u> /	6.267.200	
PRECIO PROMEDIO KILO/PIE	\$ 14 <u>3</u> /		
TOTAL COMPRAS			87'840.800

VENTAS

CARNE EN CANAL (KILO)	<u>4</u> /	3.321.616	
VENTA PROMEDIO (KILO)	<u>5</u> / CARNE \$ 25.72		85'431.963
VENTA VISCERAS \$ 4.73	KILO <u>6</u> /		16'119.238
VENTA PIEL \$ 6.53	KILO <u>7</u> /		3601.383.8
VENTA SEBOS \$ 5.00	KILO <u>8</u> /		1'472.792
TOTAL VENTAS			106'625.3768

MARGENES

INGRESO BRUTO TOTAL	18'784.576.8
INGRESO BRUTO POR MATADERO	9'392.288.4
INGRESO BRUTO PROMEDIO POR CABEZA (% SOBRE VENTAS)	1.76 %

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA SANTA MARTA 1.975

- 1/ Con base en el total de reses sacrificadas en los dos mataderos de Santa Marta.
- 2/ Con el factor de conversión de 400 kilos / pié.
- 3/ Encuestas a ocho colocadores de carne en canal.
- 4/ Con el factor de conversión de 212 kilos de carne en canal / res.
- 5/ Datos suministrados por la Inspección de Policía para el control de precios, pesas y medidas de Santa Marta.
- 6/ Resultados de la operación por el total de kilos / pié.
- 7/ Con el factor de conversión de 35.2 kilos.
- 8/ Con el factor de conversión de 18.8 kilos.

El margen obtenido en el cuadro anterior es normal, si tenemos en cuenta el costo de operación que trae consigo la comercialización del producto.

5.3.- GASTOS.

El colocador tiene egresos por los siguientes conceptos: Impuesto que paga al municipio \$20.00, impuesto que paga al departamento \$25.00, fondos comunes de la asamblea \$75.00 1/, derecho de sacrificio \$150.00 2/, lavado de víscera \$13.00.

- 1/ Es el único departamento en Colombia que cobra éste impuesto.
- 2/ Incluyendo transporte.

5.4.- COMPRAS.

Precio de un novillo	
de 400 Kgs/pie (a \$14.00 Kgs)	\$ 5.600.00

5.5.- VENTAS.

Carne en canal 212 kilos a	
\$25.72 kilo promedio	5.452.64
Vísceras con relacion al kilaje	
del animal en pie a \$4.73 kilos	1.892.00
Piel 35.2 kilos a \$6.53 kilos	229.85
Sebo 18.8 kilos a \$5.00 kilos	94.00
Total de ventas	\$ 7.668.49

Ordenados los datos en el cuadro siguiente, se analiza el margen neto de beneficios por cabezas sacrificadas que a nuestro criterio es normal, dada la complejidad de las operaciones.

CUADRO N° V-4 INGRESOS Y GASTOS PROMEDIO POR RES PARA LOS COLO-
CADORES DE CARNE EN CANAL SANTA MARTA 1974

Pesos

VENTAS	7.668,49	100 %
COMPRAS	5.600.	73.2 %
UTILIDAD BRUTA	2.068,49	26.8 %
GASTOS	283.	3.6 %
UTILIDAD NETA	1.785,49	23. %

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA SANTA MARTA 1975



Para diferenciar los cortes, los colocadores denominan carne de primera, segunda y tercera calidad. El precio corre en función de ésta norma, pero en la mayoría de los casos no se cumple, mucho menos a nivel de carnicero, quienes acuden a métodos fraudulentos, vendiendo carne ra vuelta o adulterando pesas y medidas.

5.6.- PRECIOS.

En el proceso de comercialización de un producto el precio es el punto clave, o sea donde se concentran los intereses tanto del productor como del consumidor. El primero quiere vender lo mas caro posible su producto, mientras que el consumidor desea obtener a un precio bajo el mejor producto; para evitar conflictos, esto es, equilibrar la oferta con la demanda, están los intermediarios, quienes velan por los intereses de ambos.

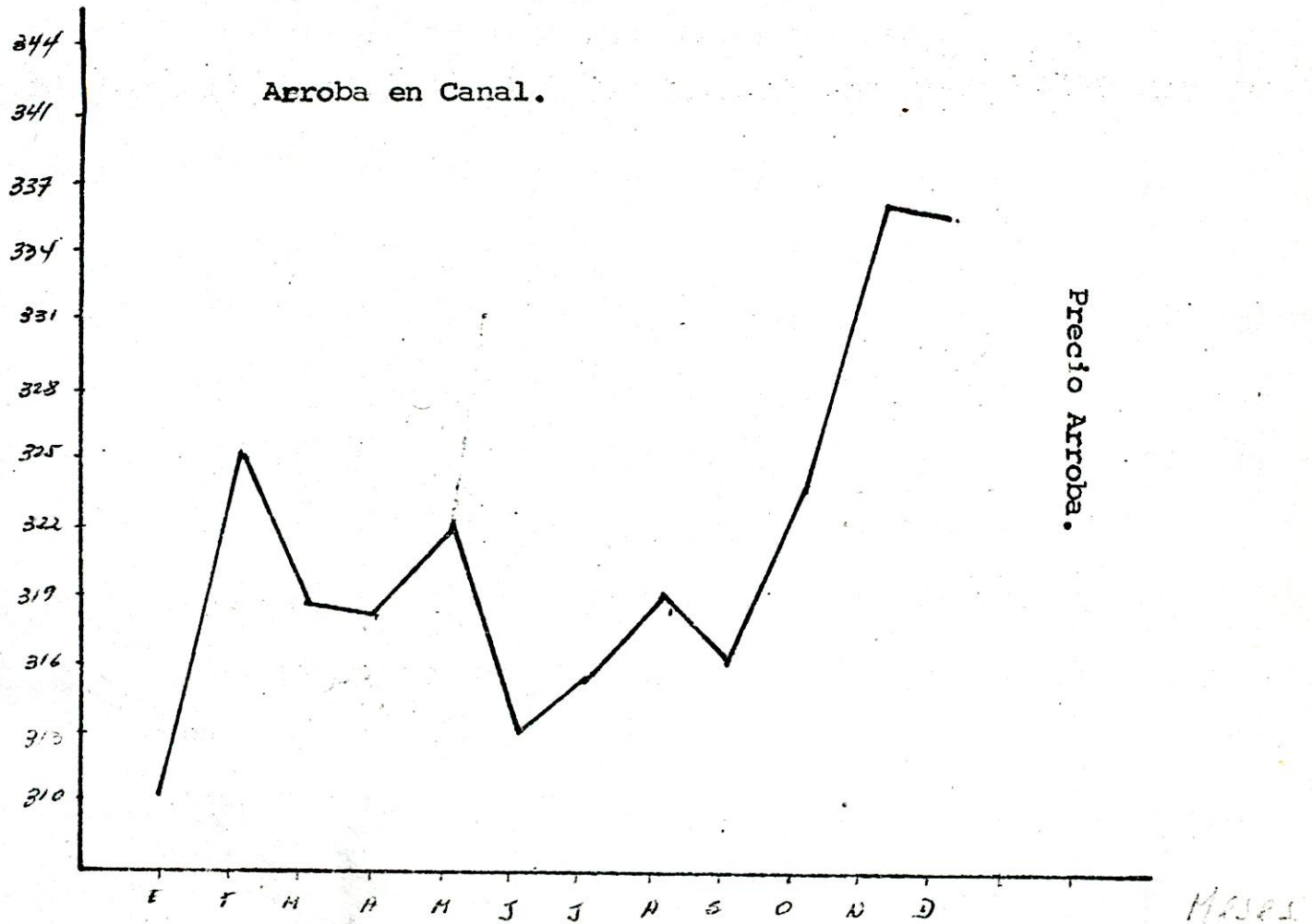
El cuadro No.V-5 muestra el precio del ganado, kilo en pié, y arroba en canal, con las respectivas gráficas del año 1.974.

CUADRO N°V-5

FLUCTUACIONES DEL GANADO KILO EN PIE Y CARNE EN CANAL
POR ARROBA EN SANTA MARTA 1.974

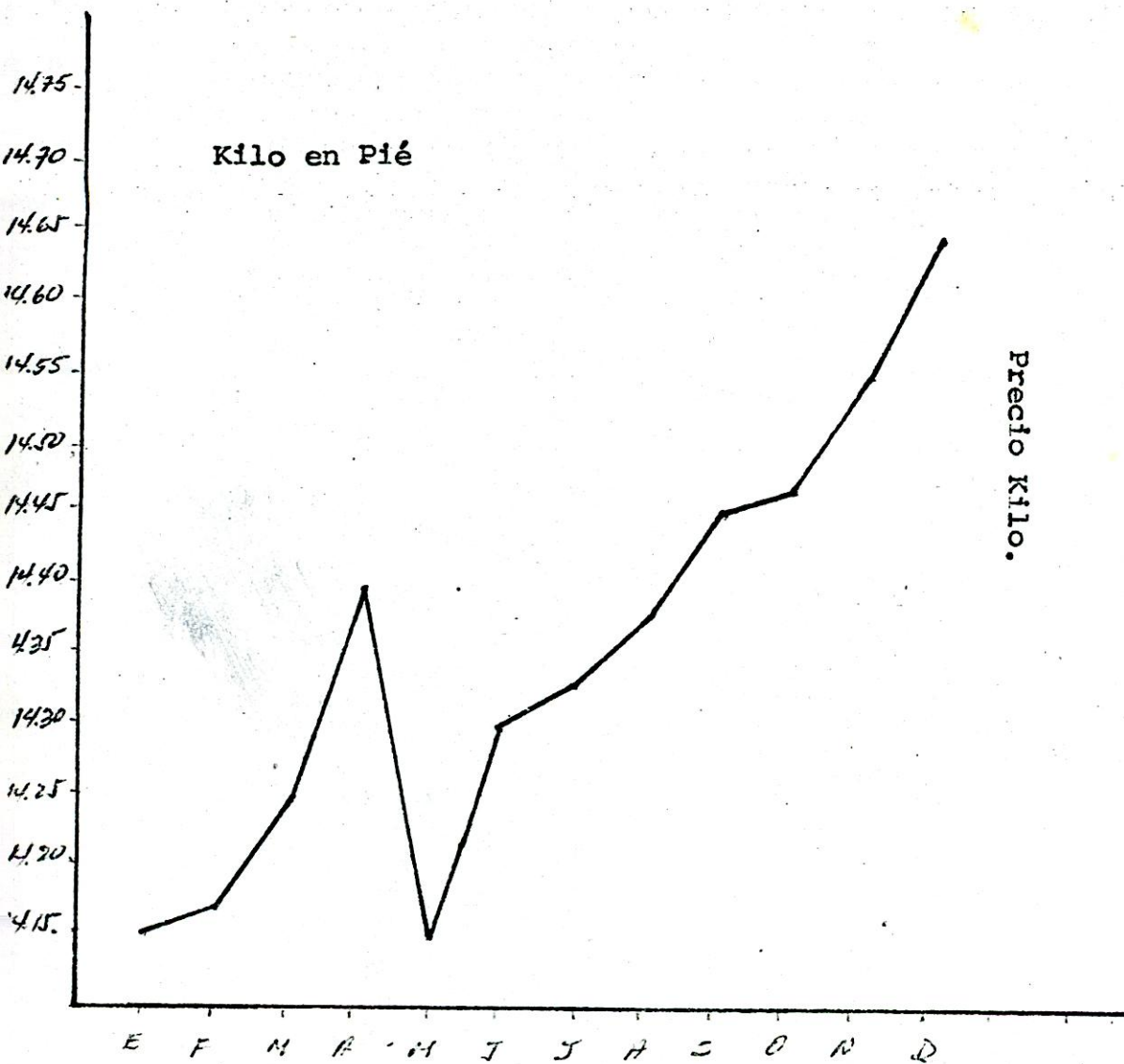
MESES	PRECIO PROMEDIO KILO EN PIE SIN CLASIFICAR	PRECIO PROMEDIO EN CANAL
ENERO	14.20	311.15
FEBRERO	14.22	325.85
MARZO	14.30	318.80
ABRIL	14.45	318.20
MAYO	14.20	322.40
JUNIO	14.35	314.60
JULIO	14.38	316.80
AGOSTO	14.43	320.50
SEPTIEMBRE	14.50	312.20
OCTUBRE	14.52	324.80
NOVIEMBRE	14.60	337.30
DICIEMBRE	14.70	336.70
TOTALES	172.85	3859.30
PROMEDIO MENSUAL	14.00	321.60
PRECIO KILO CANAL		25.72

FUENTE: DATOS SUMINISTRADOS POR LA INSPECCION DE POLICIA PARA CONTROL DE
DE PRECIOS, PESOS Y MEDIDAS — STA MTA 1.975



Fluctuacion de los Precios en Arroba de
Carne en Canal.

FUENTE: Investigacion Directa. Santa Marta. 1.975



Fluctuaciones de los Precios de Ganado
Kilo en Pié.

Fuente: Investigación Directa. Santa Marta. 1.975

El precio de la arroba de carne en canal presentó un alza bastante considerable en el mes de noviembre, con relación a los demás meses.

El aumento fué de \$0.60 con relación a diciembre. Según las medidas tomadas por el gobierno para controlar los precios, estos se clasifican en oficiales y reales: oficiales son los que el gobierno impone o establece para cada una de las etapas por las que tiene que pasar el producto a un nuevo intermediario, con el fin de disminuir, en parte, la especulación al consumidor final. En contraposición, a estas medidas, están los precios reales que existen en el mercado, regulados por la oferta y la demanda del producto; la clasificación solo rige en forma teórica, especialmente en el mercado del ganado y la carne por lo complejo del proceso y el numeroso grupo de intermediario que la componen.

El ejemplo que a continuación se expone, explica la forma como los precios varían a medida que aparecen los intermediarios: Si un comprador al por mayor compra directamente un novillo al productor para sacrificar a un precio promedio de \$14.00 kilo (precio para 1.974) con un peso de

400 kilos, el costo de la compra es \$5.600.00. Si el minorista compra la carne al intermediario (colocador), debe pagarle \$5.454.00 esto es 112 kilos al canal que rinde una res de 400 kilos, a un precio de \$321.60 arroba el minorista tuvo que pagar \$146.00 mas por la carne en canal, que el que pagó el mayorista por la res entera, o sea que éste tiene una ganancia de \$146.00 mas lo que debe recibir por concepto de vísceras, cuero y demás subproductos no comestible de la res. Esto le dá para costear los gastos y ademas gana un margen adicional para sf. A su vez el comprador minorista espera sufragar sus costos y ganar un margen adicional con el nuevo precio, cobrando al consumidor mediante el juego de cortes y la combinación de calidad.

A medida que van apareciendo mas intermediarios los margenes se dividen entre éstos e implican un incremento en el precio al consumidor.

CUADRO N° V 6 PRECIO PROMEDIO KILO CARNE PAGADO POR EL CONSUMIDOR SANTA MARTA 1974

MESES	PRECIO KILO PRIMERA	PRECIO KILO SEGUNDA	PROMEDIO MENSUAL PRIMERA Y SEGUNDA
ENERO	\$ 34	\$ 26	\$ 30
FEBRERO	35.70	30.50	33.1
MARZO	40.50	30.30	35.4
ABRIL	40.	34.70	37.35
MARZO	42.80	33.80	38.35
JUNIO	45.20	37.00	41.1
JULIO	47.	35.50	41.25
AGOSTO	49.	37.70	43.35
SEPTIEMBRE	48.90	38.80	43.85
OCTUBRE	48.	41.70	44.85
NOVIEMBRE	48	42.10	45.05
DICIEMBRE	50	43.90	46.95
PROMEDIO ANUAL	\$ 44	\$ 36	\$ 40.05

FUENTE: DATOS SUMINISTRADOS POR LA INSPECCION DE POLOCIA PARA EL CONTROL DE
PRECIOS, PESAS Y MEDIDAS 1.974

CUADRO N° V-7 MARGENES BRUTOS ANUALES OBTENIDOS POR LOS MINORISTAS
EN FAMAS — SANTA MARTA 1.974

COMPRAS

Nº DE ARROBAS	85.980 <u>1</u>
TOTAL KILOS CARNE <u>2</u>	1'074.750
PRECIO PROMEDIO KILO (\$ 25.72) <u>3</u>	
TOTAL COMPRAS	27'646.570

VENTAS

PRECIO PROMEDIO KILO CARNE (\$ 40.05) <u>4</u>	
TOTAL VENTAS	43'043.737

MARGENES

INGRESOS BRUTOS TOTALES	15'401.167
MARGEN BRUTO ANUAL POR ARROBA (% SOBRE VENTAS)	35.7 %

- 1/ Datos tomados de las siete encuestas realizadas a familias en un tiempo de 300 días.
- 2/ Datos suministrados por las encuestas.
- 3/ y 4/ De cifras suministradas por la Inspección de Policía para el control de precios, pesas y medidas de Santa Marta.

Los minoristas o compradores de carne de res, obtienen el producto en canal, a un grupo de intermediarios denominados colocadores, quienes a su vez la adquieren mediante las transacciones que efectúan con los comisionistas o directamente con el productor.

El número de arrobas de carne que adquieren los expendedores se determinó mediante una muestra tomada a siete familias, localizadas en diferentes sectores. Suman un total de 286.6 arrobas, o sea que el promedio de ventas es de 33.8 arrobas diarias. El precio de compra de la arroba en canal fué de \$321.60 resultado que se obtuvo promediando los precios de primera y segunda calidad suministrado por la Inspección de Policía para el control de precios, pesas y medidas de Santa Marta.

El precio de venta al consumidor lo suministró la Inspección de Policía para el control de precios, pesas y medidas, el cual fue comprobado mediante una muestra tomada en diferentes sectores de la ciudad, que se supone consumen carne de primera y segunda calidad. Como la cantidad de carne de tercera calidad no es representativa, solamente se tomaron estos dos precios, de estas calidades que dan un promedio de \$40.05 el kilo.

El margen bruto promedio por arroba representa el 35.7% - sobre el total de ventas.

CUADRO N° V-8 MARGENES BRUTOS ANUALES OBTENIDOS POR LOS MINORISTAS
EN MERCADO PUBLICO... SANTA MARTA 1974

COMPRAS

NUMERO DE ARROBAS	557.711
TOTAL KILOS CARNE <u>1</u> /	6971.25
PRECIO PROMEDIO KILO (\$ 25.72) <u>2</u> /	
TOTAL COMPRAS	\$ 1.793.0055

VENTAS

PRECIO PROMEDIO KILO CARNE (\$ 40.05) <u>3</u> /	
TOTAL VENTAS	\$ 279.20857

MARGENES

INGRESOS BRUTOS TOTALES	99.90802
MARGEN BRUTO ANUAL POR ARROBA % SOBRE VENTAS	35.7%

- 1/ Resultado de las encuestas a un tiempo de 300 días.
- 2/ y 3/ De cifras suministradas por la Inspección de Policía para el control de precios, pesas y medidas.

Los demas datos se obtuvieron en la misma forma que en el cuadro V-7.

El margen bruto comparado entre estos dos grupos minoristas no muestran ninguna diferencia, si se tienen en cuenta que los costos altos de los expendedores, en fama, se compensan con el mayor número de arrobas que venden, mientras que el otro grupo vende menos, pero sus gastos son reducidos.

CUADRO N° V 9 INGRESOS Y EGRESO EN PROMEDIO DIARIO DE LOS MINORISTAS
EN PLAZAS DE MERCADO EN SANTA MARTA 1.975

VENTAS BRUTAS (14@ a \$ 40.05 kilo)	\$ 7.008	% 100
MENOS MERMAS Y DESPERDICIOS		
UNA (1) LIBRA POR ARROBA	252	35
VENTAS NETAS	6.756	93.4
MENOS COMPRAS (PRECIO \$ 25.72 kilo)	4.501	64.2
UTILIDAD BRUTA	2.255	32.1
GASTOS:		
IMPUESTO POR DE DERECHO A MESA 1	\$ 23.00	
EMPAQUE	50.00	
TRANSPORTE DE CARNE	20.00	
PICADO Y SACADO	40.00	
DEPRESIACION EQUIPOS	10.00	
MANTENIMIENTO IMPLEMENTOS		
DE TRABAJO (AFILADA)	15.00	
PERDIDA POR CUENTAS INCOBRALES	40.00	
CONSUMO FAMILIAR (2 kilo / dia)	72.00	
ADMINISTRACION	60.00	
TRANSPORTE	40.00	
IMPREVISTOS	40.00	
TOTAL	410	58
UTILIDAD NETA	\$ 1.845	26.3

1/ SEGUN LO ESTABLECIDO EN EL ARTILO 7 DEL ACUERDO 23 DE SEPTIEMBRE 9/68

2/ UTILIDAD POR CADA 14@ VENDIDAS

Las ventas brutas que estan dadas con base en un promedio de 14 arrobas, vendidas a \$40.05 el kilo; se determinó que por cada arroba de carne, hay una merma de una libra dada por la cantidad de sangría que desaloja la carne cuando va al congelador.

Los gastos en que incurren estan representado por un picador pagado por cada res que el minorista expendia, no es un obrero fijo. El dueño es quien generalmente está al frente del negocio, asignándose un salario diario de \$60.00, otros gastos estan representados en el cuadro No.V-9.

Deducidos los gastos de la utilidad bruta, les queda una ganancia de \$1.845.00 por cada 14 arrobas diarias de carne vendida, esta utilidad en ningun momento es constante, dada la variación de los precios de compra y venta, asi como de los gastos en que a diarios incurren estos minoristas.

CUADRO N° V - 10 INGRESO Y EGRESO EN PROMEDIO DIARIO DE LOS MINORISTAS EN FAMA

SANTA MARTA 1974

VENTAS BRUTAS 24 ARROBAS		%
A \$ 40.05 KILO	12.015	100
MENOS MERMAS Y DESPERDICIOS		
1 LIBRA POR ARROBA	480.6	4
VENTAS NETAS	11.634.4	96.8
MENOS COMPRAS (25.72 KILO)	7716	64.2
UTILIDAD BRUTA	3918.4	32.6
GASTOS		
IMPUESTOS INDUSTRIA Y COMR. \$ 24		
ASEO Y LIMPIEZA DEL EXPEND. 40		
PAGO EMPLEADO 40		
ARRIENDO LOCAL 70		
TRANSPORTE DE LA CARNE 30		
TRANSPORTE PERSONAL 40		
DEPRECIACION EQUIPO 4		
PERDIDAS CUENTAS INCOBR. 20		
CONSUMO FAMILIAR 4 KILOS 160.2		
SUELDO DEL ADMINISTRADOR 60		
SERVICIOS 30		
OTROS 50		
EMPAQUE 80		
TOTAL	6482.17	53
UTILIDAD LIQUIDA	3270.2	27.2

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA SANTA MARTA — 1975

1/ Resultado de las encuestas a famas.

Los gastos del cuadro No.V-10 son el resultado de promedios obtenidos mediante encuestas a famas en los estratos altos medios y bajos en la ciudad.

Se determino un precio promedio de \$2.100.00 mensuales de arriendos equivalente a un diario de \$40.00 y ademas otros gastos que los podemos observar en el cuadro No.V-10.

La ganancia que deja este negocio de los expendedores en fama es de \$3.270.20 por cada 24 arrobas de carne que venden.

Los expendios mejor ubicados logran vender hasta dos reses diarias, mientras que otros no alcanzan a vender 16.9 arrobas en el mismo tiempo.

La utilidad de los minoristas en famas no representan gran diferencia, debido a que estos, no obstante logran mejores ventas, tienen gastos muy elevados comparados con los expendedores en el mercado público.

Para actualizar la información del presente estudio, hemos tomado datos mas recientes sobre precios al minorista y pre

cios al consumidor, que nos dan una idea mas clara de lo que realmente puede dejarle este negocio al minorista.

5.5.- CORTES DE LA CARNE DE RES.

"La canal está constituida por los huesos y todas las partes blandas y carnosas que lo rodean y que luego se van separando en los distintos cortes, mayoristas y minoristas, cuyas partes y piezas tienen distintos valor y categoria, al propio tiempo que arrojan rendimiento y cantidades diversas". 1/

La canal es diferente de una especie a otra y constituye las producciones o elementos dérmicos. Por lo general, los cortes que se realizan sobre la carne son diversos y se diferencian de una región a otra, ya sea en carne para consumo directo o para exportación. En la canal bovina la separación del animal en dos medias canales constituye la última operación del proceso de sacrificio. Estas medias canales se diferencian entre sí porque una de ellas tiene cola y recibe el nombre de canal cargada mientras que la que no tiene se llama canal descargada.

Las canales permanecen durante un tiempo prudente en la sa-

1/ Mercadeo del ganado y la carne. Javier Piernavieja Bogotá 1.971.

la de oreo o de venta antes de salir al mercado.

Los productos y subproductos de los animales de abastos son;

		CARNES
	CANAL	HUESOS
		GRASAS
		ROJOS
RESES	DESPOJOS	BLANCOS
		VARIOS
		PIEL Y CUERO
		PEZUÑAS
	CAIDOS	CRINES
		ASTAS (Cuernos).

Cuando el canal se dedica a exportación se le somete a un tratamiento especial que consiste en quitarle la grasa que le envuelven, teniendo en cuenta que requiere de buena presentación, por que así lo exige el mercado internacional, lo que no ocurre con la carne dedicada al consumo de la ciudad, debido al peso de las medias canales la manipulación de ésta se hace difícil, por lo cual debe realizarse

cortes a cada media canal, quedando convertida en cuartos de canal llamados cuartos delanteros y traseros para facilitar así el transportes de los cortes minoristas a los transportadores. (Ver figura No.V-1).

Las partes de la canal que tienen mayor demanda en los mercados externos son los llamados cuartos compensados, debido a su calidad.

Debido a su calidad el cuarto trasero tiene más aceptación en el gusto del consumidor.

Para la canal dedicada a la exportación existen cortes mayoristas especiales así:

El corte en cuartos.

El corte pistola.

Este último se efectúa en el cuarto trasero, separando la falda de la costilla, quedando la cadera, el lomo, el solomillo y la pierna, se constituyen en las partes más valiosas del animal. (Ver figura No.V-3).

Los cortes mayoristas de bovinos utilizados en Colombia se

pueden observar en la figura No.V-2 y se realizan separan-
la canal en cortes mayoristas que son:

Pierna

Tiro

Brazo

Costilla y Tiro.

Los cortes más utilizados en Santa Marta en bovino para ti-
ros y costillas son:

Tiro:

Cola

Cadera

Capón

Lomito

Chata (lomo)

Cabeza de lomo

Pescuezo.

Costilla:

Falda

Sobre barriga

Costilla

Pecho.

Los cortes minoristas del brazo se resumen así (ver figura No.V.4)

Brazo: Palomilla
Paleta
Lomo de brazo
Bola de brazo
Murillos.

Los cortes de la pierna son: (ver figura No.V-5)

Pierna: Bola
Bota
Centro de pierna
Tapa
Muchacho
Murillo externo e interno.

En cuanto a cortes minoristas o secundarios éstos se realizan en la sala de deshuese de supermercados, carnicerías, etc., para la respectiva venta al público, Fuera de estos, existen los cortes terciarios, que son los que realiza el carnicero, por kilos o libras, para la venta de la carne al consumidor. En cuanto a los cortes de carne por el carnicero y que comúnmente se les llama terciarios, no están sujetos a ninguna -

norma técnica ni muchos menos a una ley específica y clasifica la carne así:

Carne de primera: Lomo ancho
Cabeza de lomo
Emparejadura
Capón
Punta gorda
Carne de mico

Carne de segunda: Sobre barriga
Espaldilla
Lomo parcinio
Carne de pecho

Carne de tercera: Falda
Batata
Cogote

La habilidad para hacer los cortes depende de la destreza o experiencia del carnicero y de la ignorancia del consumidor para diferenciarlo ya que por lo general la venta de carne hecha por el carnicero es revuelta, para evitar que quede existencia de carne vieja. La que tiene mayor deman

da en el estrato alto es la carne correspondiente a la de primera calidad.

La de segunda y la tercera son demandadas por los estratos medios y bajos.

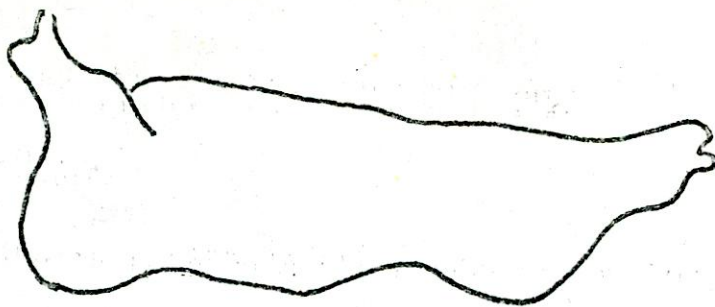
5.6.- UBICACION DEL CORTE EN LA MEDIA RES.

Ver anexo No.2.

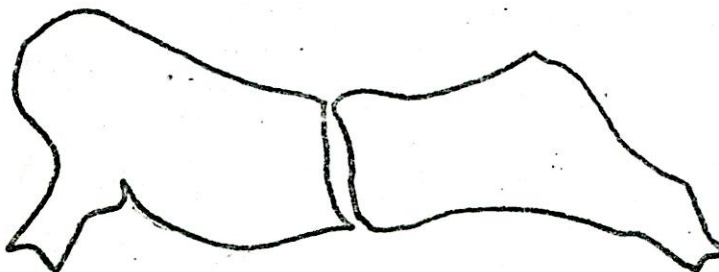


UN CORTE DE CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD EN SANTA MARTA

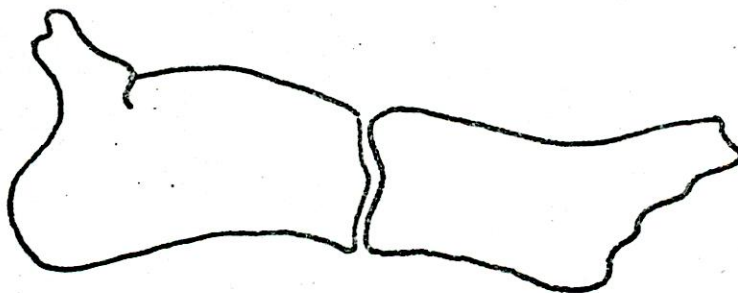




a. CANAL BOVINA.



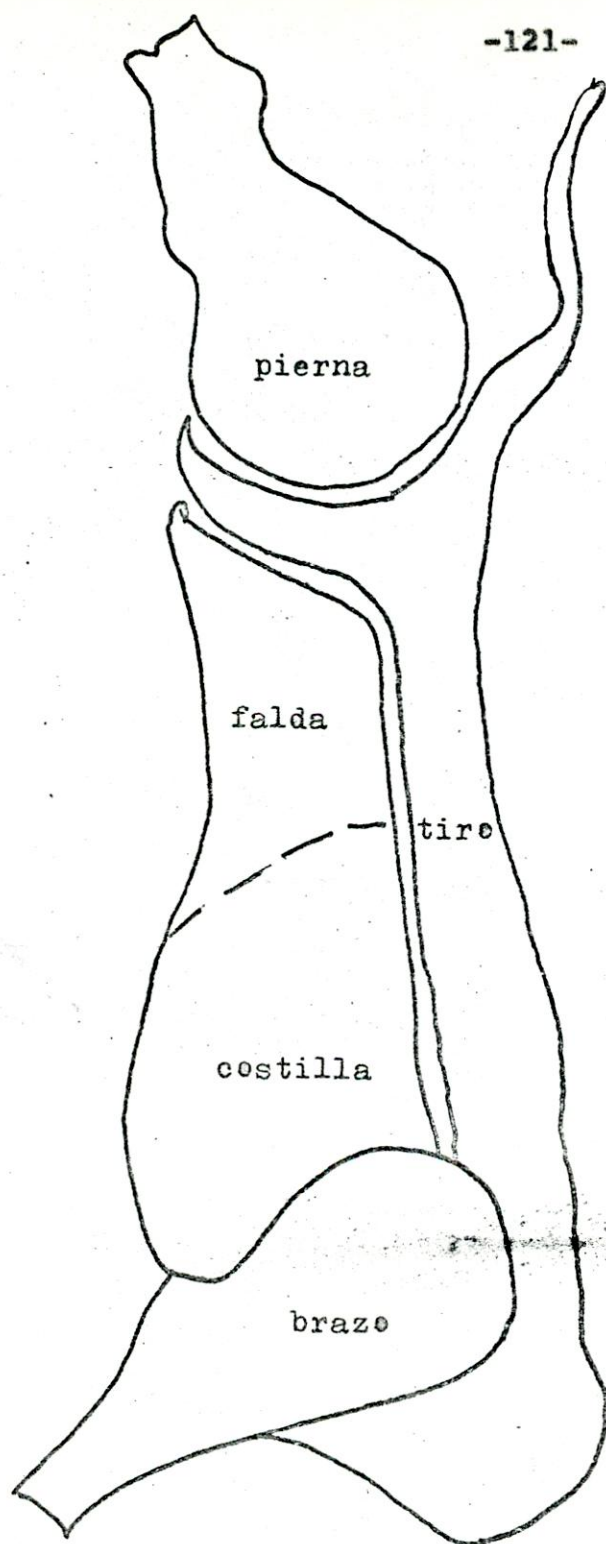
b. CUARTOS DE BOVINO.



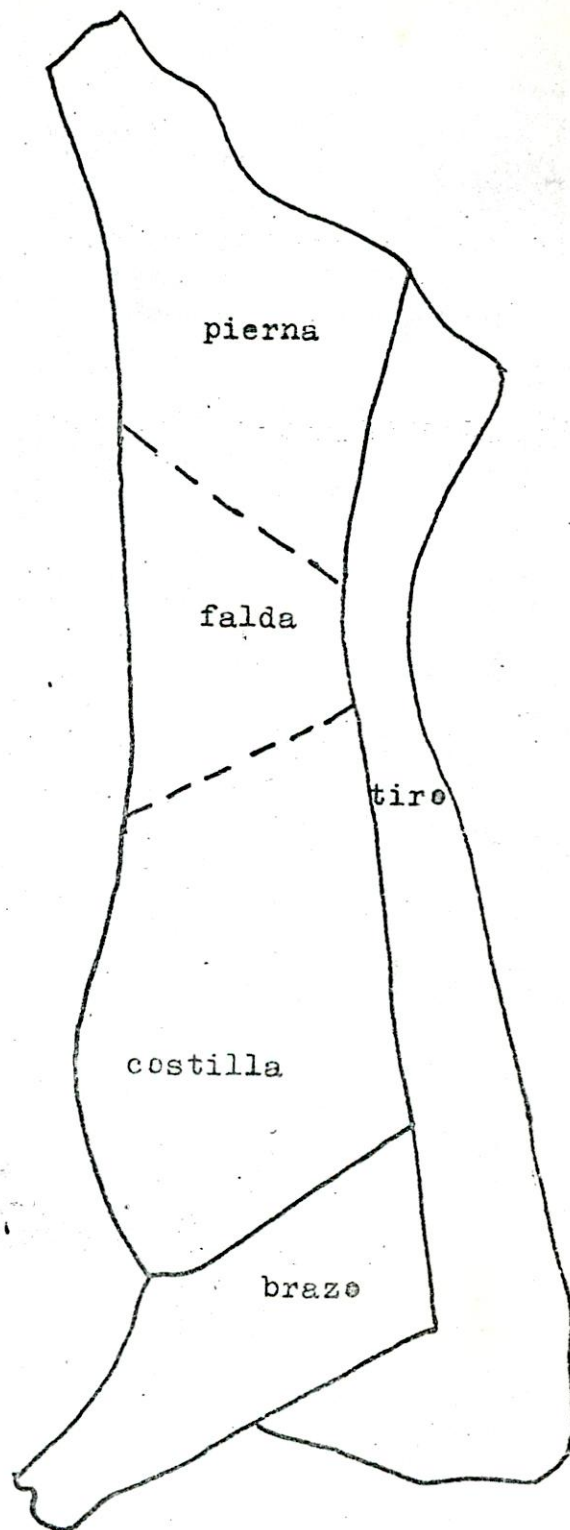
c. CUARTOS DE BOVINO.

CANAL Y CORTES MAYORISTAS
DE BOVINOS.

FIGURA No. V-1.

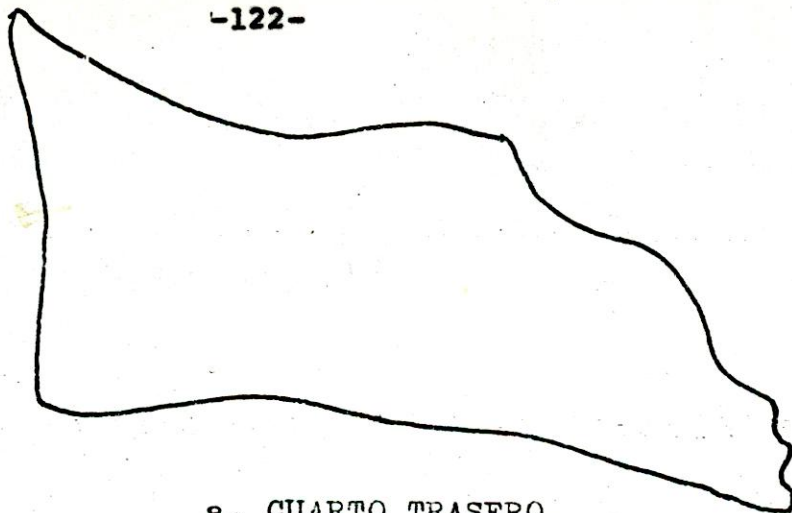


a. CORTE ANATOMICO

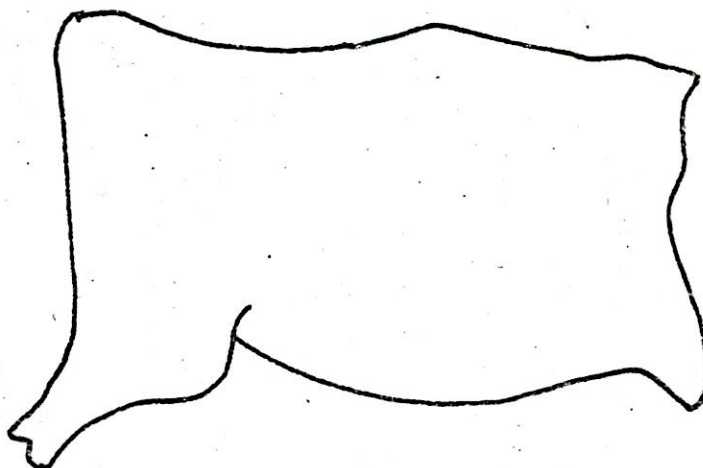


b. CORTE ESQUEMATICO

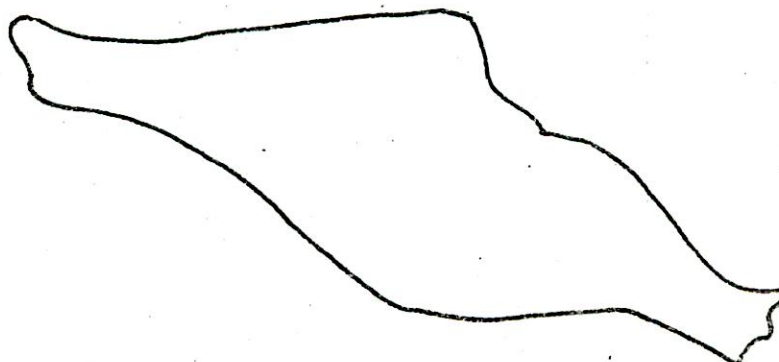
CORTES MAYORISTAS DE BOVINO
EN COLOMBIA.



a. CUARTO TRASERO.

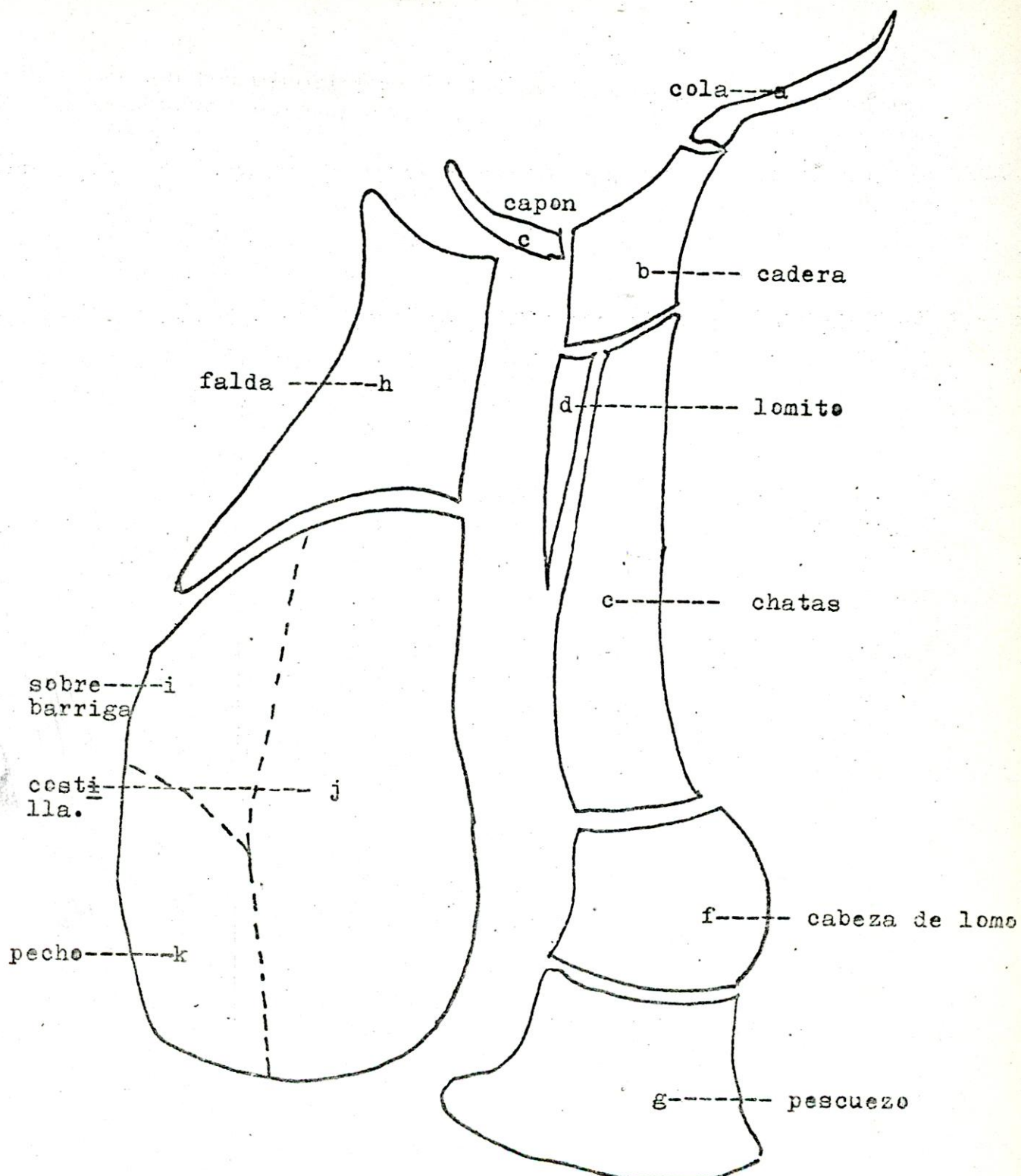


b. CUARTO DELANTERO.



c. CORTE PISTOLA.

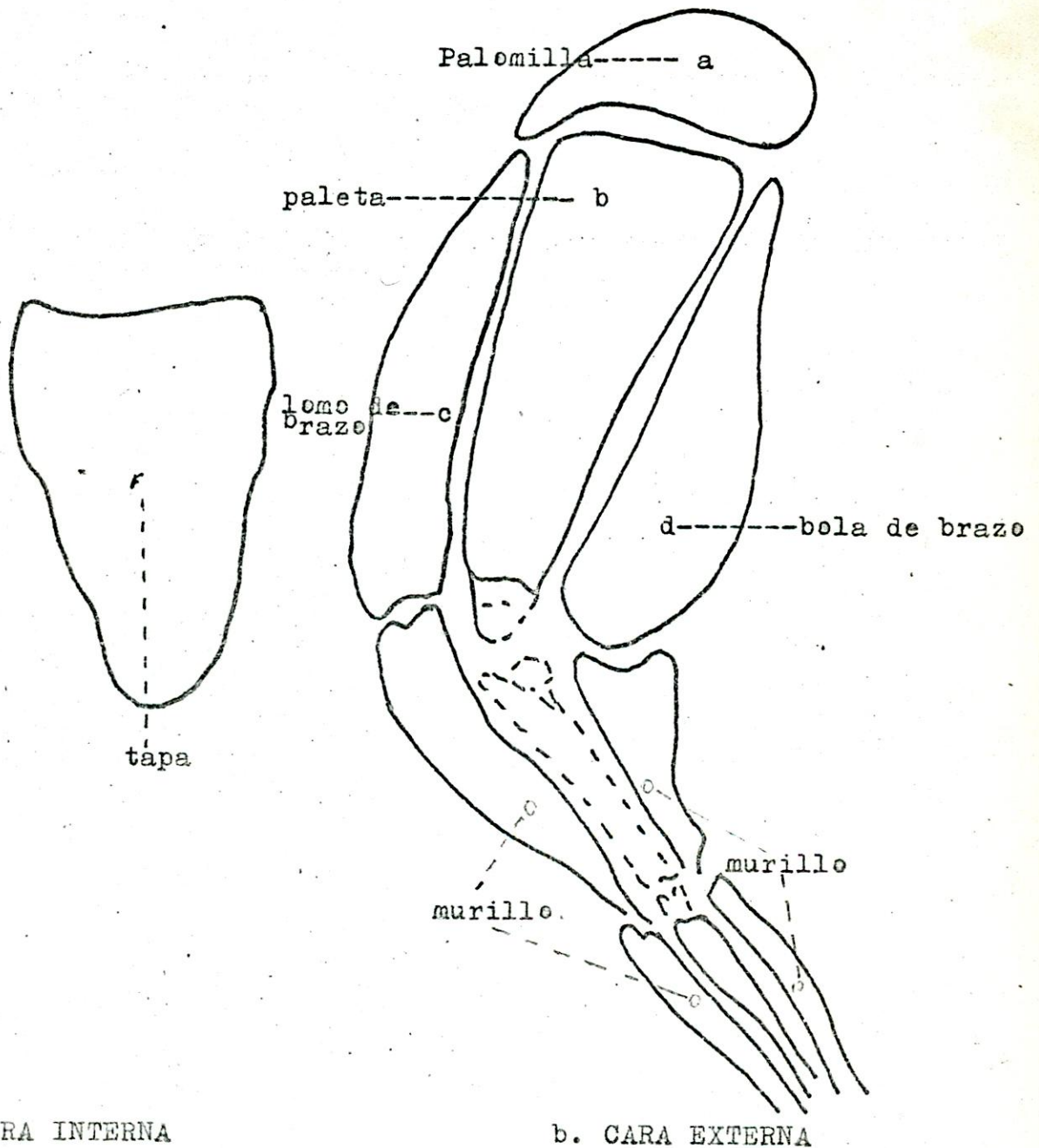
CORTES MAYORISTAS DE EXPORTACION PARA BOVINOS.



a. Costilla-Falda

b. Tiro

ESQUEMA DE LOS CORTES MINORIS
TAS DE RES EN SANTA MARTA.

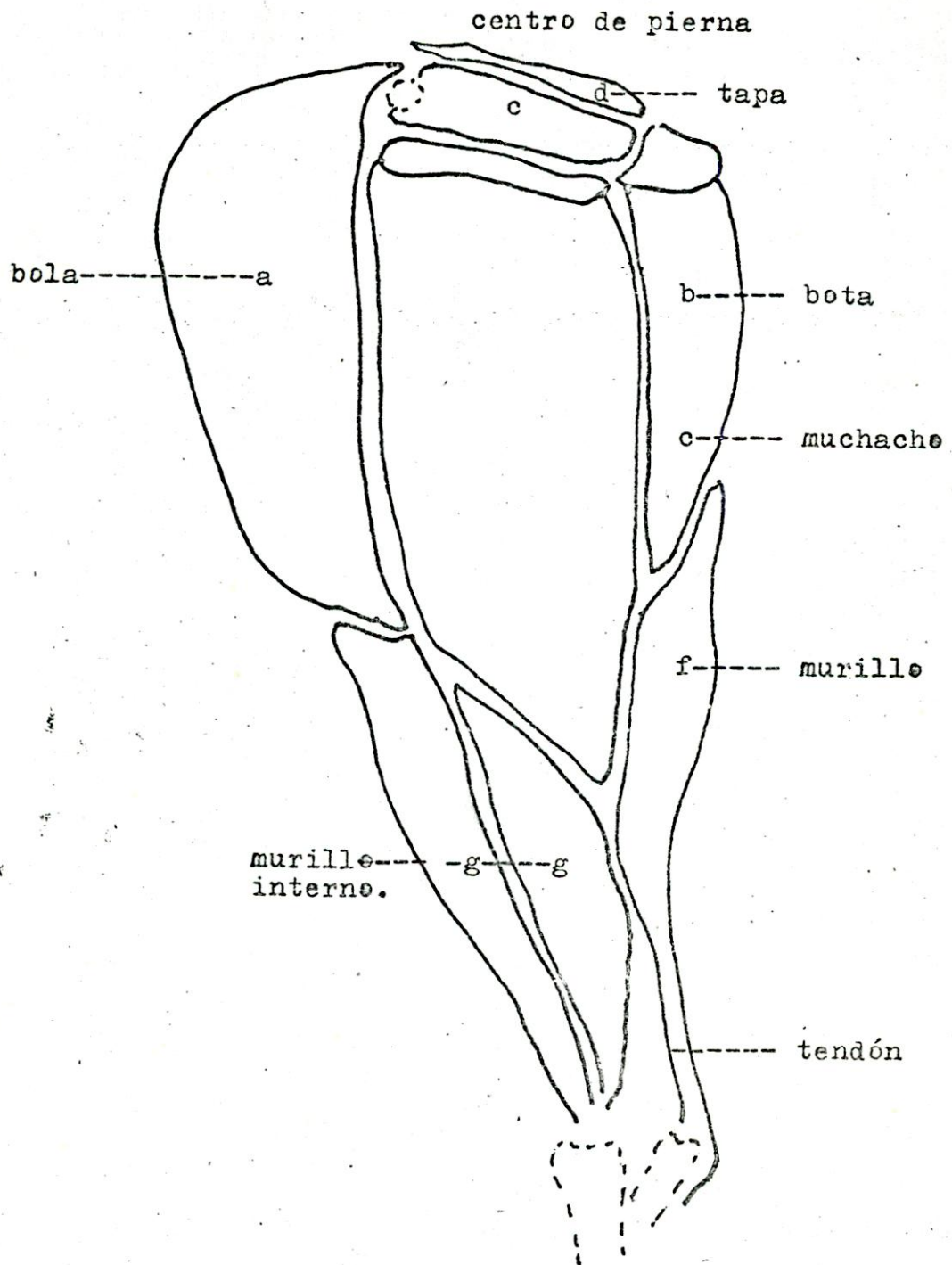


a. CARA INTERNA

b. CARA EXTERNA

ESQUEMA DE CORTES MINORISTAS
DEL BRAZO EN SANTA MARTA.

FIGURA No. V-5.



ESQUEMA DE CORTES MINORISTAS
DE LA PIERNA EN SANTA MARTA.

FIGURA No. V-6.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

MATADERO VIRA VIRA.

Conclusiones:

Ubicado en la variante Troncal del Caribe a la altura del kilometro 12.

El sistema manual en el proceso de sacrificio no logra prestar un servicio eficiente comparativamente con un sistema - mecánico.

En lo que se refiere en el aspecto higienico de éste, existe una eficiencia en la totalidad de la planta, especialmente en la sala de sacrificios y de lavado de vísceras, dá un aspecto agradable no solo al producto que se obtiene sino al personal que labora como consecuencia del sistema, su presentación se refleja en el vestido y el calzado ocasionando una fructificación notoria en la actividad de los operarios.

La capacidad actual de sacrificio del Matadero VIRA VIRA es de 40 animales por hora, pero debido a la demanda del mercado solo utilizan un 50% de su capacidad de sacrificio.

Los precios del ganado lo imponen los comisionistas, no - existe una entidad que regule la cantidad de ganado que debe sacrificarse.

No obstante de ser este matadero de propiedad privada, hay que anotar la gran contribución realizada por dicha institución a la comunidad samaria, abasteciendo de toda la carne necesaria para el consumo de sus habitantes, en esta forma se ha autocreado un compromiso social, versión ésta, hecha directamente por su propietario y percibida por los investigadores.

En cuanto a la vía de penetración al matadero se observó que se encuentra en pésimas condiciones, debido a que ésta fué desechada para poner en funcionamiento la Troncal del Caribe, pero el acceso directo hasta el matadero podríamos afirmar que es una carretera de herradura mas no para el transito de vehículo para transportar animales; de tal manera que una de las objeciones de mayor acentuación es ésta.

Recomendación.

En vista del desperdicio de los subproductos, no solamente

en este matadero, se recomienda la instalación de equipos que permitan aprovechar al máximo los subproductos del animal.

MATADERO FRIGORIFICOS SANTA MARTA LTDA:

Conclusiones.

Es el único matadero en Santa Marta que reúne las condiciones del comercio Internacional para la exportación de carne en canal.

Además de ser el mejor dotado, no ha logrado industrializar todos los subproductos de la res, por no disponer de equipo.

El personal administrativo, lo mismo que los jefes de sección, son técnicos que conocen a fondo cada una de las labores que les han sido asignadas. Esto unido a la armonía de todo el personal, ha permitido la marcha progresiva de la empresa.

Recomendaciones.

A pesar de ser este matadero el que mayor cantidad de subproducto obtienen está dejando de percibir ingresos por que no dispone de equipo, y esencialmente de personal que desee

dedicarse por completo.

Si éste frigorífico logra adiestrar al personal que requiere éste oficio puede procesar la hiel, inclusive la del otro matadero de Santa Marta, contribuyendo al desarrollo de la industria nacional. En base a lo ya expuesto podemos concluir que la ciudad dispone de matadero suficiente para el sacrificio de ganado que se consume.

Es necesario que el matadero logre un mejor servicio, - puesto que, el almacenamiento por parte del acueducto local es deficiente.

Investigación directa por parte del gobierno nacional para evitar que el precio del ganado sea impuesto por los productores. Esta intervención debe ser mediante una ley, decreto o resolución, que establezca precios máximos del ganado en pie.

TRANSPORTE DE GANADO.

Conclusiones.

Los camiones transportadores no están lo suficientemente bien dotados, carecen de divisiones de res en res. Esto ocasiona caídas de los animales, especialmente cuando el

vehículo frena; otras veces, el animal al caer sufre magulladuras por pisadas o corneadas de los que van dentro.

Los centros de acopio no disponen de embarcaderos y desembarcaderos adecuados, por que carecen de las instalaciones técnicas para acelerar el proceso y disminuir las pérdidas que ocasiona esta deficiencia.

Los animales son mal manejados por que no existe un personal adiestrado que conozca cuanto se pierde por el empleo de medios como punzones, látigos, vara, etc, para obligarlo a subir, bajar o situarse dentro del vehículo.

El aseo de los camiones no es frecuente hasta el punto que permanecen por varios días contaminados de excrementos.

Recomendación.

En vista de las notables deficiencias que se acaban de anotar, se recomienda la intervención de las autoridades gubernamentales, para que dicte normas sobre los requisitos que debe reunir este transporte. Dar a conocer las ventajas que brinda un buen transporte y divulgar los conocimientos que permiten éste objetivo. Dar educación -

tecnica a transportadores y ayudantes e instruir a ganaderos sobre la importancia que tiene el buen transporte del ganado y mejorar las vías por donde circula el mayor número de vehículos que abastecen de carne a los mayores centros consumidores, por que la merma en las primeras 24 horas de viaje es relativamente mayor a la sufrida después de éste tiempo.

MARGENES

Conclusiones.

Los márgenes a nivel de colocador y minoristas son normales si tenemos en cuenta la complejidad de las operaciones que se suceden en el proceso de la comercialización de este producto; aparentemente son elevados, pero se disminuyen notablemente, si se tiene en cuenta los gastos inesperados en que con mucha frecuencia incurren, dada la inestabilidad en los precios, en todas las fases de la comercialización. Los márgenes de los minoristas expendedores, en fama, son mas elevados que los que obtienen los expendedores en el mercado público como consecuencia de las ventas que realizan dichos expendedores en fama,

Recomendaciones

Se recomienda la especialización de los centros expendidores en carne de buena calidad, para que se justifique los altos precios de los productos que el consumidor tiene que pagar por ellos. Además, se hace necesario, un mayor control en cada una de las diferentes fases de la comercialización, debido a que éste es uno de los mayores motivos para subir los precios.

DISTRIBUCION Y SANIDAD DEL PRODUCTO.

Conclusiones.

Existe ineficiencia en la calidad del producto por la diversidad de cortes efectuados y determinados por la ubicación de expendios en los estratos de la escala social.

En la venta de carne al consumidor no existe un sistema uniforme de corte, dada la carencia de normas legales en la actualidad; cada expendedor puede descomponer la canal a su gusto, según la costumbre y la salida que tenga a determinada parte. A su vez el consumidor desconoce cada uno de los nombres que toman los cortes, por que cabe anotar que mientras en unas ciudades la carne más fina es el lomo, en otras son las chatas o a su vez el lomo toma el nombre de chatas

Al hablar de calidades de carne como de primera, segunda y tercer, éstas siempre llegan al consumidor como carne de primera y en algunos casos de segunda, haciendo la salvedad de que la carne final no es de primera, por que para éstas existe un precio mayor.

El productor hace poco esfuerzo para lograr la calidad del ganado que saca al mercado, porque no tiene rechazos ni reclamos por parte del expendedor que nunca se queja de que la carne no tenga venta.

Como es difícil poner precio "standar" para el producto (ganado y carne), varían continuamente y siempre al alza, determinada ésta por la acción de cada uno de los grupos que intervienen en el proceso de la comercialización.

El gobierno en su plan de proteger al consumidor promueve campañas para controlar pesas y medidas en la venta del producto; una vez terminada esta se retorna al sistema de adulteración. Este control es muy dispendioso, máxime cuando muchos de los expendios no tienen licencia de funcionamiento.

Para lograr la sanidad del producto debe existir un control

en primer lugar veterinario y en segundo lugar, higienico. El aseo durante el transporte es fundamental, ya que las condiciones en que viene el animal son propicias para muchas enfermedades que no pueden descubrirse durante la inspección "ante-mortem"; éste examen y el realizado a canales y vísceras no tiene mucho alcance en algunos mataderos.

Los vehículos transportadores de carne no tienen acceso al lugar de cargue y descargue del producto, y por esta razón es conducido por los auxiliares del vehículo; lo mismo sucede en el transporte de vísceras, pero en una forma mas desastrosa por que el producto en muchos casos cae hasta la superficie.

Después de llegar al expendio la víscera es depositada en el propio piso cementado, pero por él transitan los dependientes; además la disponibilidad de agua es deficiente.

Recomendaciones.

Como recomendaciones generales en la distribución y saneamiento del producto se pueden citar las siguientes:

Dotar a la ciudad de vehículos provistos de ganchos colgan-

tes para que la carne mantenga sus propiedades sin sufrir magullamientos. Es necesario un estudio afondo sobre el financiamiento y la capacidad de pago de que dispone este gremio para lograr el objetivo. Facilitar el acceso de los vehículos que transportan carnes hasta la línea de venta para evitar la desorganización de los ayudantes que tanto desmejoran el producto.

Legalizar el sistema de cortes y calidades con el fin de que los precios cobrados al consumidor se justifique y de esta manera que el productor mejore su ganadería.

Implantar la modalidad de un uniforme plástico que facilite el aseo de los operarios.

Establecer normas higiénicas que se cumplan especialmente para los expendios de vísceras mediante el empleo de ganchos inoxidables para colgar el producto y evitar que sea depositado en la superficie,

Se recomienda también sea dividido, empacado y con peso exacto ya que esto facilita a las amas de casa el consumo de subproductos.

Es necesario seguir fomentando la campaña contra las adulteraciones de pesas, precios y medidas mediante la colaboración de los mismos consumidores que a diarios se enteran de los precios y manifiesten cualquier anomalía en la oficina de la Inspección de Policía para el control de precios, pesas y medidas de Santa Marta.

REGULACION GUBERNAMENTAL.

Conclusiones.

Muchos de los decretos y leyes dictados por el gobierno nacional sobre el fomento de la ganadería no se cumplen a cabalidad; es el caso del decreto 1.991-1.954 que prohíbe el sacrificio de hembra de ganado vacuno menores de ocho años.

Los propietarios justifican este hecho alegando que muchas de las hembras que salen para el matadero son improproductivas y por tanto no hay razón para dejarlas otros se quejan de la falta de crédito que los obliga a salir de las hembras sin que hayan dado las crías necesarias, no hayan alcanzado la edad requerida para el sacrificio.

La resolución No.000917 de agosto 18 de 1.963, sobre funcionamiento de mataderos es muy elástica y permite que

funcionen con muchas deficiencias.

La legislación sobre importación de maquinarias y equipos para mataderos requiere de muchos trámites que dificultan la llegada oportuna del material importado.

Recomendaciones.

Colocar en cada uno de los mataderos, veterinarios permanentes con salarios acordes a su nivel profesional para que así se ocupen con mayor responsabilidad del control de sacrificio, especialmente el de las hembras, para lograr un incremento en la cría y a la vez el fomento de toda la población ganadera.

PLAZAS DE FERIAS.

A pesar del notable crecimiento de la población en Santa Marta no se disponen de una plaza de feria, la cual es de mucha importancia para la realización de todas las transacciones del ganado dedicado al sacrificio para el consumo local esta plaza debera contar de corrales separados para la compra y venta del ganado como también para la cuarentena de los animales que se sacrifiquen en los mataderos.

En lo referente a la ubicación de ésta se trataría de -

buscar un sitio adecuado con todo el equipo técnico y personal suficientemente capacitado para desempeñar dicha labor.

La inspección "ante-mortem" del ganado para sacrificio se haría en conjunto para los diferentes mataderos, en esta forma se evitaría el sacrificio de reses enfermas.

Esta feria prestaría el servicio de fumigación y lavado de las reses ante del sacrificio.

ANEXO No.1

Requisitos para el sacrificio.

Decreto No.1991 de junio 30 de 1.954 del Gobierno Nacional, por el cual se prohíbe el sacrificio de hembras de ganado vacuno menores de ocho años.

Artículo 10.- "A partir del primero de julio próximo, (1.954) prohíbese el sacrificio de vacas cuando su edad sea inferior de ocho años, salvo que no sean aptas para la reproducción según certificado que expida el respectivo ganadero.

Resolución No.00130 de 1.975 del Ministerio de Salud Pública dice; "Los terneros no-natos del quinto mes de gestación en adelante, se daran al consumo a criterio del veterinario".

Resolución No.000917 de agosto 28 de 1.963 del Ministerio de Salud Pública, por la cual se adoptan las normas sobre disposiciones generales de los alimentos (carnes y derivados) para consumo humano.

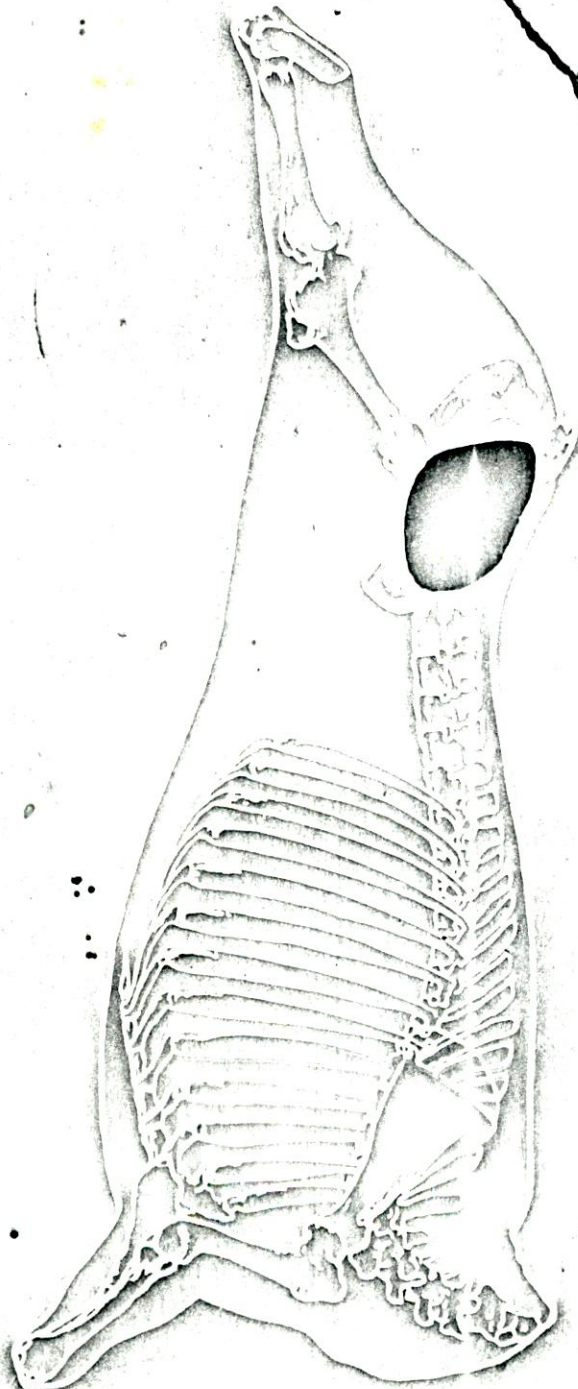
AIR MAIL
Barcelona-Chion Skin

ANEXO No. 2



CORAZON DE CUERO TIBICO
SIN HUESO

CORAZON DE CUADRIL



UBICACION DEL CORAZON
EN LA MEDIA RE

CORTES DEL CUARTO TRÁSERO — SIN HUESO

CORAZON DE CUADRIL

Corte ubicado en la región pelviana, limita hacia adelante con los bífes angostos y lomo, hacia abajo y adelante con la colita de cuadril y el vacío, hacia atrás y lateral con la nalga de afuera, interiormente con la nalga de adentro y hacia arriba con la tapa de cuadril.

BASE OSEA:

Coxal y sacro.

PLANO MUSCULAR:

Músculos glúteo superficial y glúteo medio.

PREPARACION:

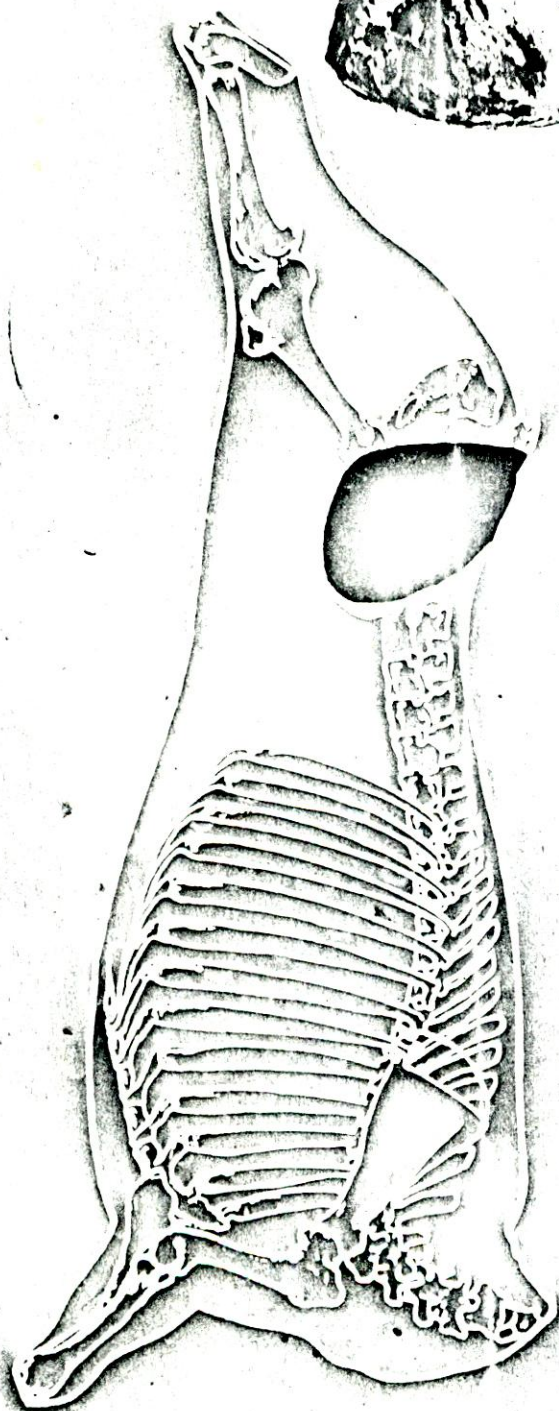
Se separa el lomo; se sierra el espinazo a través del espacio lumbosacro. Previamente se levanta el músculo bíceps femoral y luego se desinserta la masa de músculos glúteos de sus inserciones en el coxal, sacro, ligamentos sacroilíacos y sacrociáticos y trocánter mayor del fémur.

Se separa el músculo glúteo profundo, efectuándose finalmente las operaciones de recorte y prolijamiento.



CORTE DEL CUARTO TRILLO
SIN HUESO

CUADRIL



UBICACION DEL CORTE
EN LA MEDIA RES

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

CUADRIL

Corte ubicado en la región pelviana, limita hacia adelante con los bífes angostos y lomo, hacia abajo y adelante con la palomita y el vacío, hacia atrás y lateral con la nalga de afuera e interiormente con la nalga de adentro.

BASE OSEA:

El plano esquelético está formado por los huesos coxal, sacro y dos primeras vértebras coccígeas.

PLANO MUSCULAR:

Comprende las grandes masas musculares que cubren la región pelviana, fundamentalmente los músculos glúteos superficial, medio y profundo y el tercio superior del biceps femoral. Accesoriamente puede contener una pequeña porción del tensor de la fascia lata.

PREPARACION:

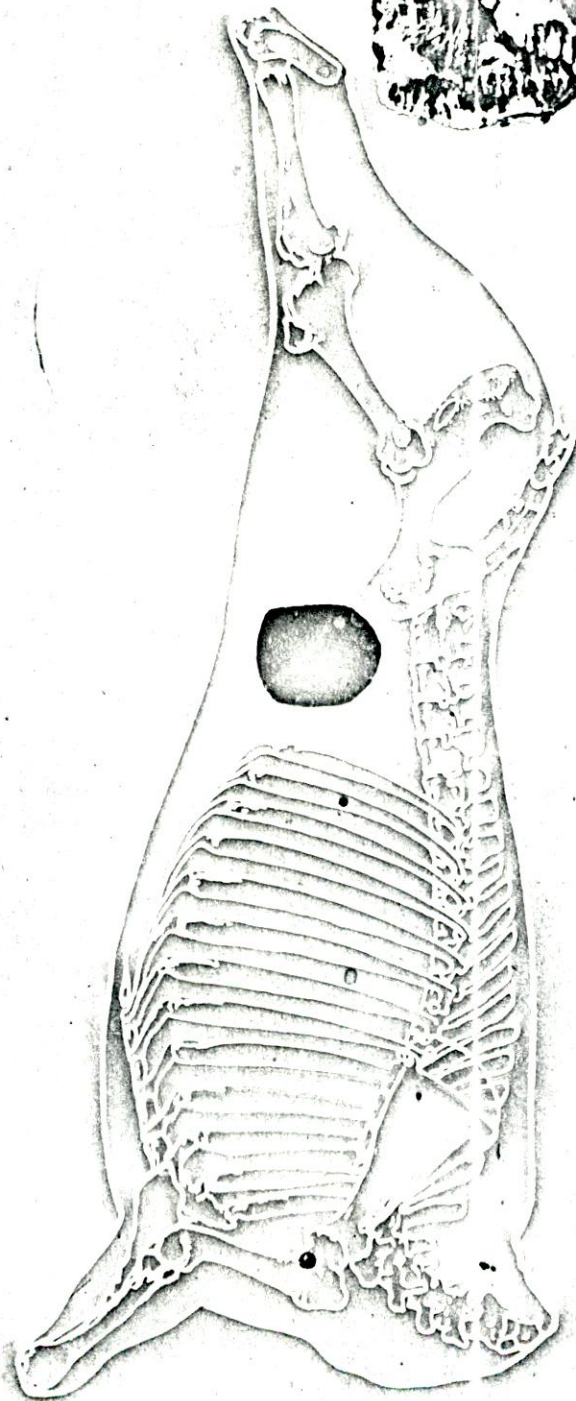
Se separa el lomo, se sierra el espinazo a través del espacio lumbosacro, se hace luego un corte desde la articulación sacro-coccígea dirigido hacia el trocánter mayor del fémur; este corte puede partir también desde más atrás, a la altura de la primera o segunda vértebra coccígea. Luego se separan las masas musculares de su inserción en el coxal, sacro, vértebras coccígeas y ligamentos sacroilíacos y sacrociáticos, efectuándose finalmente las operaciones de recorte y prolijamiento. En ciertas formas de preparación puede quedar adherida al corte parte del músculo tensor de la fascia lata (colita de cuadril), aceptándose una porción de menos de 3 cm de espesor de este último músculo.

-143-



Corazón del cuerpo humano
sin huesos

BIFES DE VARIO



UBICACION DE CORAZÓN
EN LA MEDIA RIB

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

BIFE DE VACIO

Es un pequeño corte totalmente carnoso de forma ovoidea y plana ubicado en la región inguinal.

BASE OSEA:

Como tal se considera a las inserciones del músculo oblicuo abdominal interno, es decir, la tuberosidad coxal, el pubis y las extremidades laterales de las tres últimas costillas.

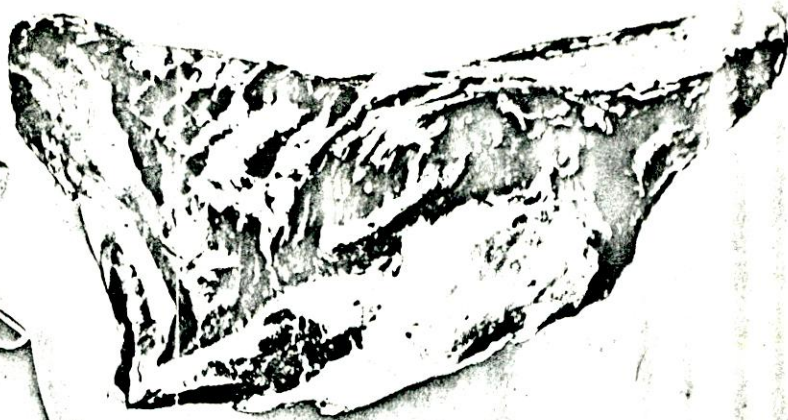
PLANO MUSCULAR:

Está constituido por la porción carnosa del músculo oblicuo abdominal interno.

PREPARACION:

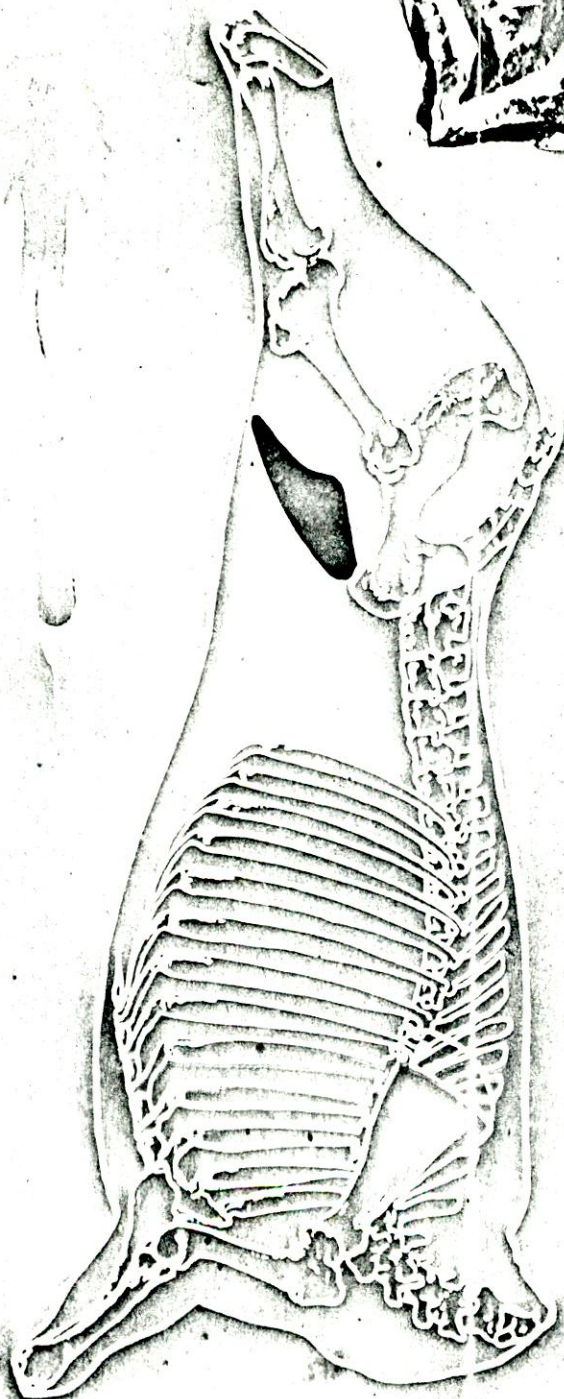
Se efectúa una incisión en la región interna del vacío, circundando el citado músculo, que luego se separa por la aponeurosis de la túnica flava e internamente del peritoneo.

Se proliza el corte quitando adherencias de tejido adiposo.



CORTE DEL CUERO TRIBO
SIN PUÑO

COLTA DE CUADRI



UBICACION DEL CORTE
EN LA MEDIA RES

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

COLITA DE CUADRIL (Sinonimia: Palomita)

Corte de forma triangular que limita hacia atrás y arriba con el cuadril, hacia adelante con el vacío y hacia abajo y atrás con la bola de lomo.

BASE OSEA:

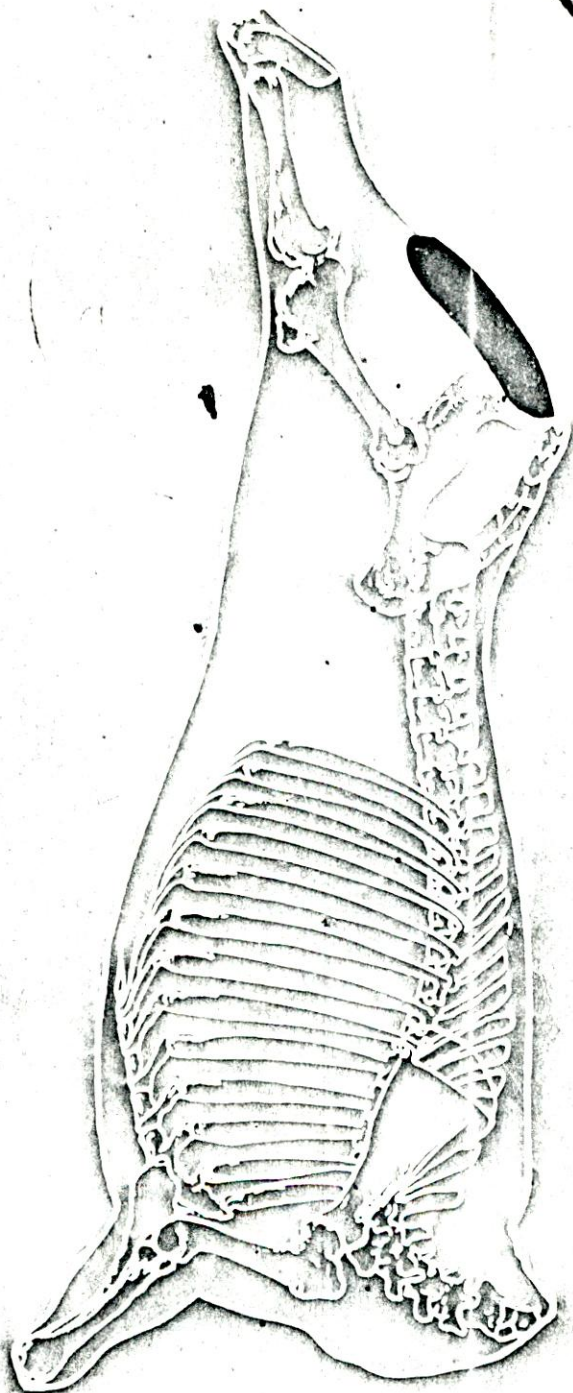
Angulo externo del ilion, tuberosidad coxal.

PLANO MUSCULAR:

Músculo tensor de la fascia lata.

PREPARACION:

Se desinserta el músculo de su origen en la tuberosidad coxal. Se separa de la bola de lomo a través de la aponeurosis que lo vincula con el músculo cuádriceps femoral para continuar por la aponeurosis anterior del tensor de la fascia lata, operación mediante la cual se separa de los músculos abdominales (vacío).



CORAZÓN DEL CUNTO TRUQUE
SIN HUESO

PECETO

UBICACION DEL CORAZÓN
EN LA MEDIA RES

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

PECETO

Corte individual que tiene por límites en su parte anterior a la carnaza de cola, inferior a la tortuguita y anterosuperior al cuadril.

BASE OSEA:

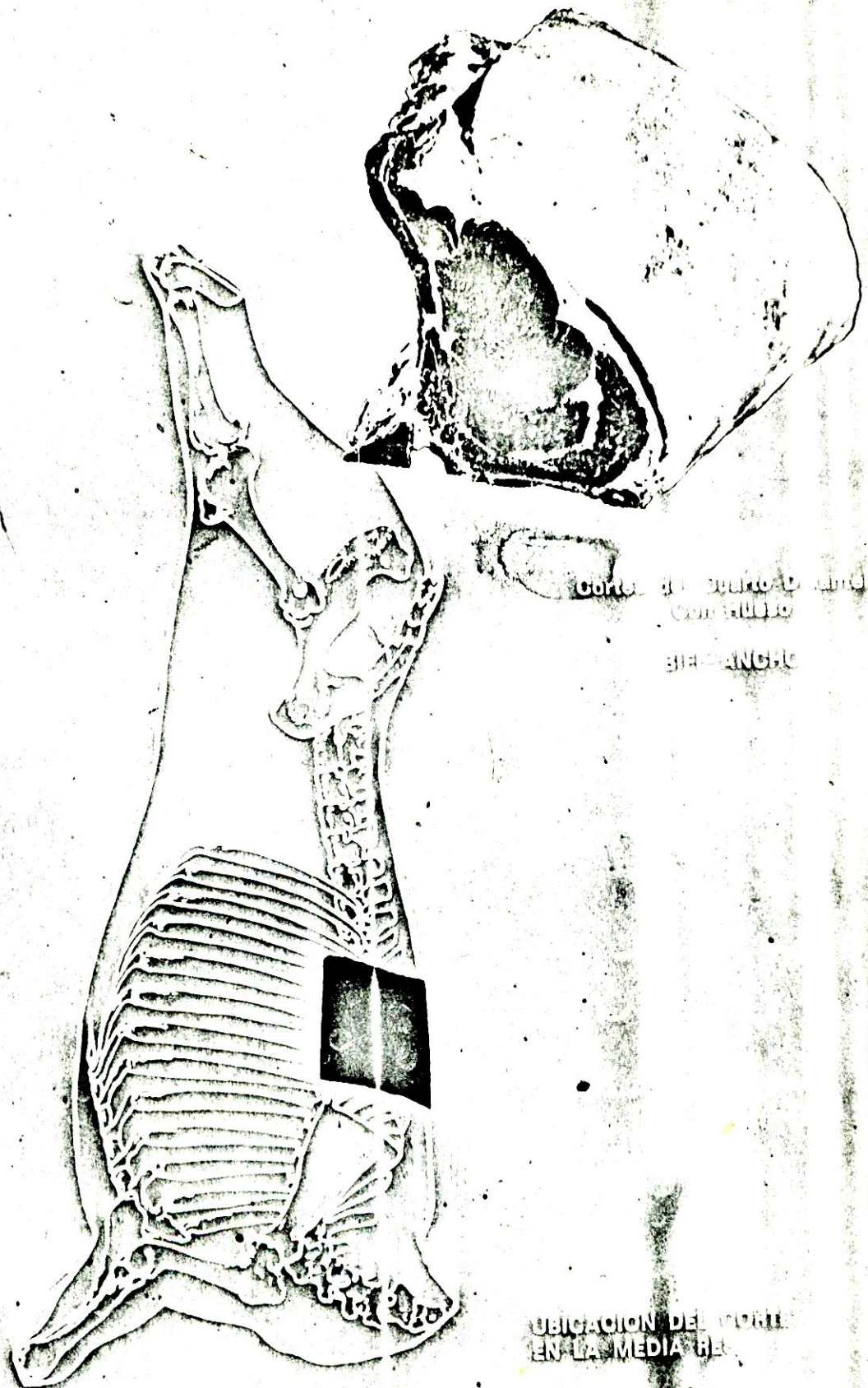
Isquión, tuberosidad isquiática, dos primeras vértebras coccígeas y tuberosidad calcánea.

PLANO MUSCULAR:

Músculo semitendinoso.

PREPARACION:

Se desinserta de sus inserciones en las tuberosidades isquiáticas y calcánea. Se separa de la carnaza de cola incidiendo el tejido intersticial que lo vincula a la misma. Se corta el tendón y se recorta superficialmente la grasa de cobertura.



Corte de cuerpo de cerdo
con el
SISTEMA

UBICACION DEL CORAZON
EN LA MEDIA DEL CERDO

CORTE DEL CUARTO DELANTERO — CON HUESO

BIFE ANCHO

Tiene por límite delantero a la aguja, hacia atrás los bifes angostos y hacia abajo la parte correspondiente de asado.

BASE OSEA:

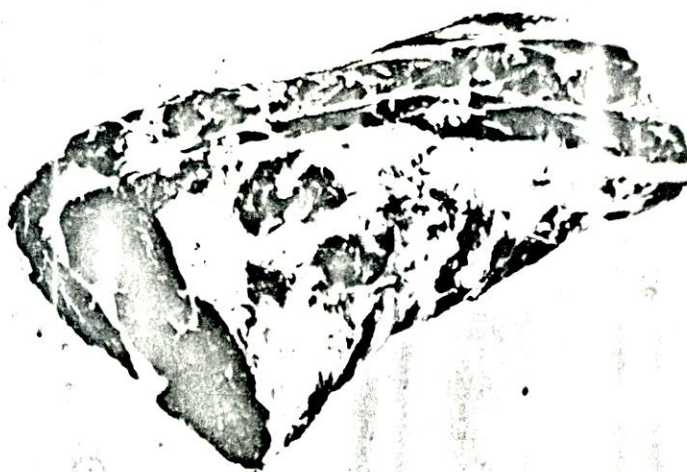
Mitad de la 7ª, 8ª, 9ª y 10ª vértebras dorsales y el extremo espinal de las costillas correspondientes.

PLANO MUSCULAR:

Superficialmente encontramos los músculos trapecio y dorsal ancho; más profundamente los músculos costal largo, dorsal largo, multifido dorsal, intercostales y elevadores de las costillas.

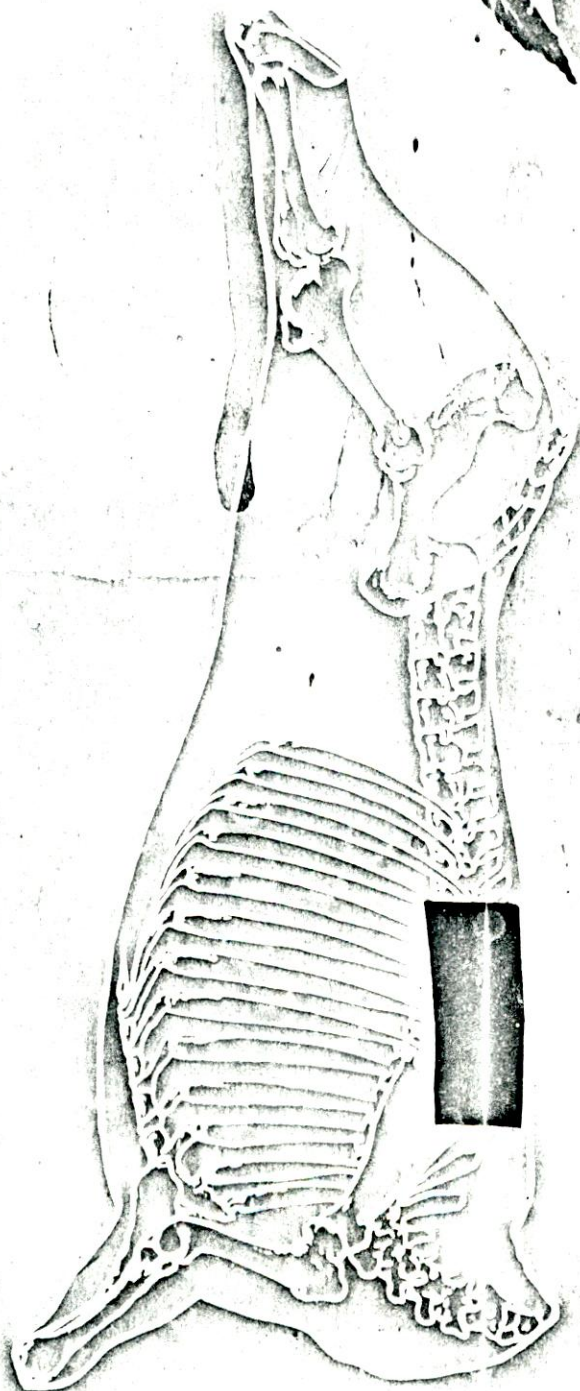
PREPARACION:

Se obtiene serrando el espinazo a la altura del espacio comprendido entre la 6ª y 7ª vértebra dorsal, efectuando otro corte con sierra en el espacio entre la 10ª y 11ª vértebra dorsal. Luego se sierra longitudinalmente a través del borde externo de las costillas hasta una distancia equivalente a la mitad del diámetro del ojo del bife transportado a partir del borde inferolateral del mismo.



CORTE DEL CUERPO DELANTO
SIN HUESO

BIFE ANCHO SIN TAPAS
DE COSTILLA



UBICACION
EN LA MEDIDA

ORTE

CORTE DEL CUARTO DELANTERO — SIN HUESO

BIFE ANCHO SIN TAPA DE 4 a 7 COSTILLAS

Limita superficialmente con la tapa de los bifos, en su parte inferior con la porción correspondiente de asado; hacia adelante con la aguja y hacia atrás con los bifos angostos.

BASE OSEA:

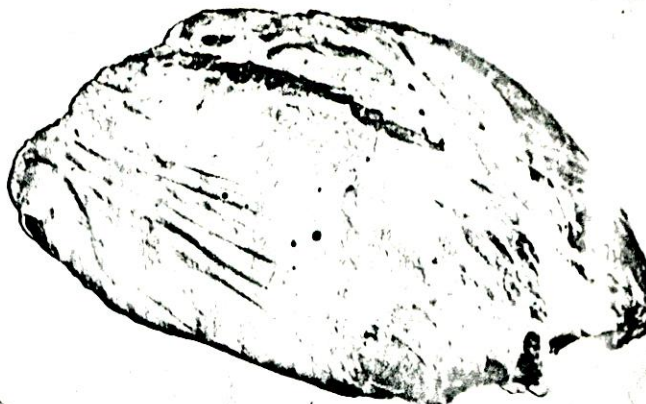
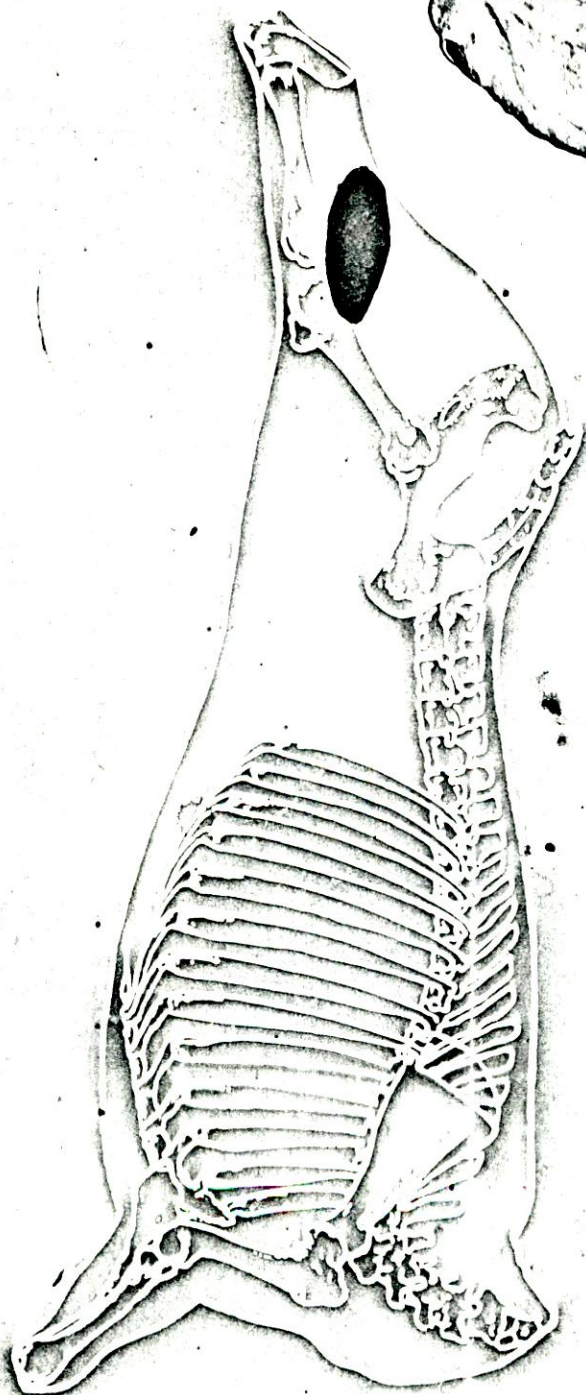
Mitad de 4ª a 10ª vértebra dorsal y la extremidad espinal de las costillas correspondientes.

PLANO MUSCULAR:

Músculos dorsal largo, costal largo y multífido dorsal.

PREPARACION:

Se extrae por disección la capa de músculos planos que cubren la región dorsal, es decir, los músculos trapecio, gran dorsal y aponeurosis del pequeño serrato anterior, quedando solamente los músculos extensores del raquis, los que una vez separados de su base ósea van a constituir el corte; luego se prolujan colgajos y se emparejan los excedentes de tejido adiposo.



CORRAL DEL CUNTO 2211.
EN HU
TOMUCO

DEICACION DE
EN LA MEDIA

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

TORTUGUITA

Corte ubicado en la región de la pierna; limita hacia atrás y arriba con el peceto, lateralmente con la carnaza de cola, hacia arriba y adelante con la bola de lomo e internamente con la nalga de adentro.

BASE OSEA:

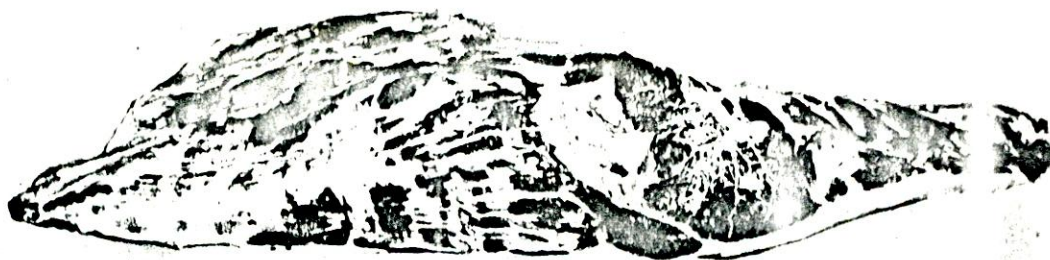
Epífisis distal del fémur, tibia y tuberosidad calcánea.

PLANO MUSCULAR:

Músculo gastrocnemio.

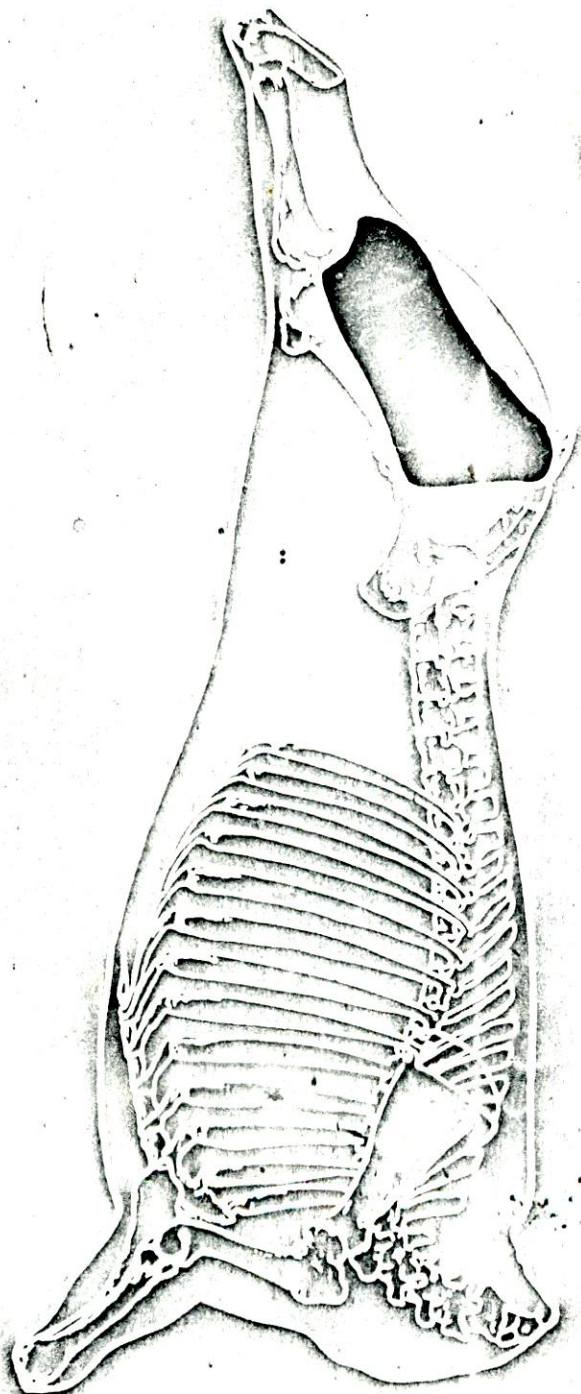
PREPARACION:

Se lo obtiene insidiendo el tejido conectivo que lo vincula al peceto y a la carnaza de cola. Se separa de sus inserciones en el fémur y tuberosidad calcánea. Se recortan las adherencias de tejido conjuntivo y los extremos de tendones.



CORTE DE CARNE
SIN HUESO

CARNAZA CUADRO DE C



UBICACION DE
EN LA MEDIA

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

CARNAZA CUADRADA / CARNAZA DE COLA

Se relaciona en su parte superior con el cuadril, anteriormente con la bola de lomo, posteriormente con el peceto y en su parte interna con la nalga de adentro.

BASE OSEA:

Sacro, coxal, fémur y extremidad proximal de la tibia.

PLANO MUSCULAR:

Músculo biceps femoral.

PREPARACION:

Existen tres alternativas para la preparación de este corte:

1*) Efectuando un corte hacia abajo y adelante desde atrás de la primera vértebra coccígea hasta el trocánter mayor del fémur.

En este caso, el tercio superior del biceps femoral queda formando parte del cuadril, mientras que los dos tercios inferiores constituyen la carnaza de cola, **corte corto**.

2*) Efectuando un corte hacia abajo y adelante desde la articulación sacrococcígea hasta el trocánter mayor del fémur.

En esta modalidad queda aproximadamente una cuarta parte del biceps femoral en el cuadril. Las tres cuartas partes restantes van a formar la carnaza de cola, **corte mediano**.

3*) Separando totalmente la parte superior del biceps femoral de sus inserciones en el sacro, vértebras coccígeas, tuberosidad isquiática y ligamento sacroilíaco, obteniéndose de esta manera la totalidad del músculo que va a constituir la carnaza de cola, **corte largo**.

Las variantes radican únicamente en la forma de efectuar el corte en la parte superior del músculo.

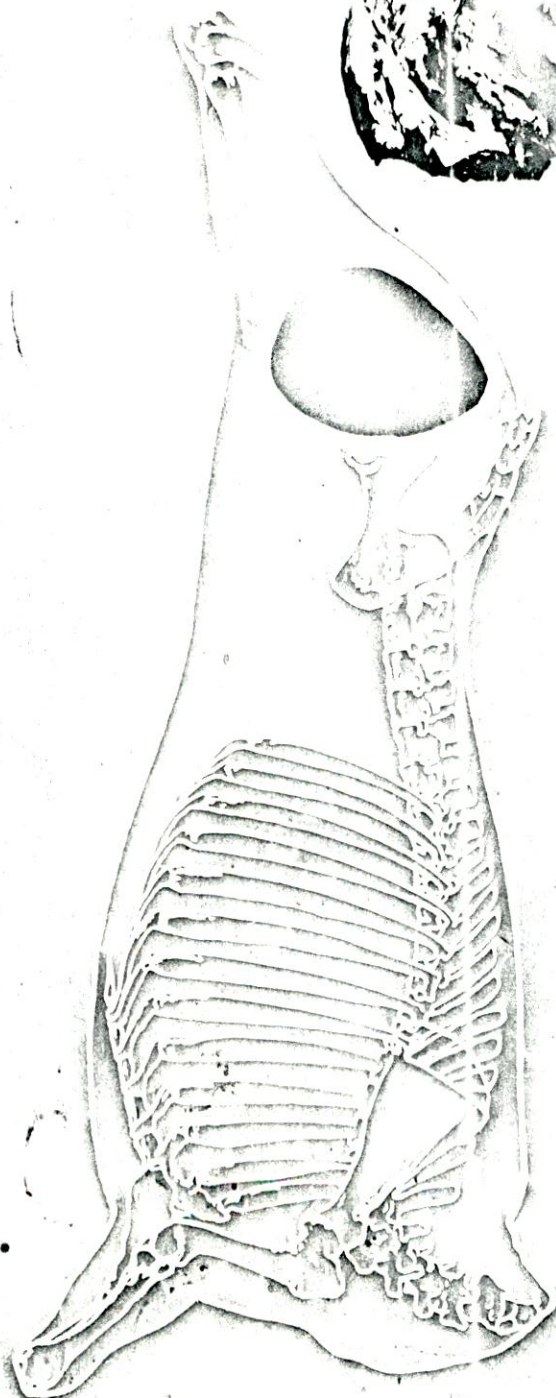
El resto de las operaciones es igual para cualquiera de las tres alternativas, es decir, una vez efectuado el corte superior se separa del peceto, bola de lomo y nalga de adentro insidiendo el tejido conectivo y se despega del fémur siguiendo el borde posterior y externo del hueso.

Se prolujan colgajos y recortan de manera superficial los excesos de tejido adiposo.



CORTE DEL CUERPO TRONCO
SIN HUESO

INTRODUCIR DE ADENTRO



UBICACION DEL CORTE
EN LA MEDIA RES

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

NALGA DE ADENTRO

Corte ubicado en la parte interna del muslo, limita en su parte delantera con la bola de lomo, exteriormente con la carnaza cuadrada, hacia atrás con el peceto y en su parte superior con el cuadril.

BASE OSEA:

Isquión, pubis, fémur y epífisis proximal de la tibia.

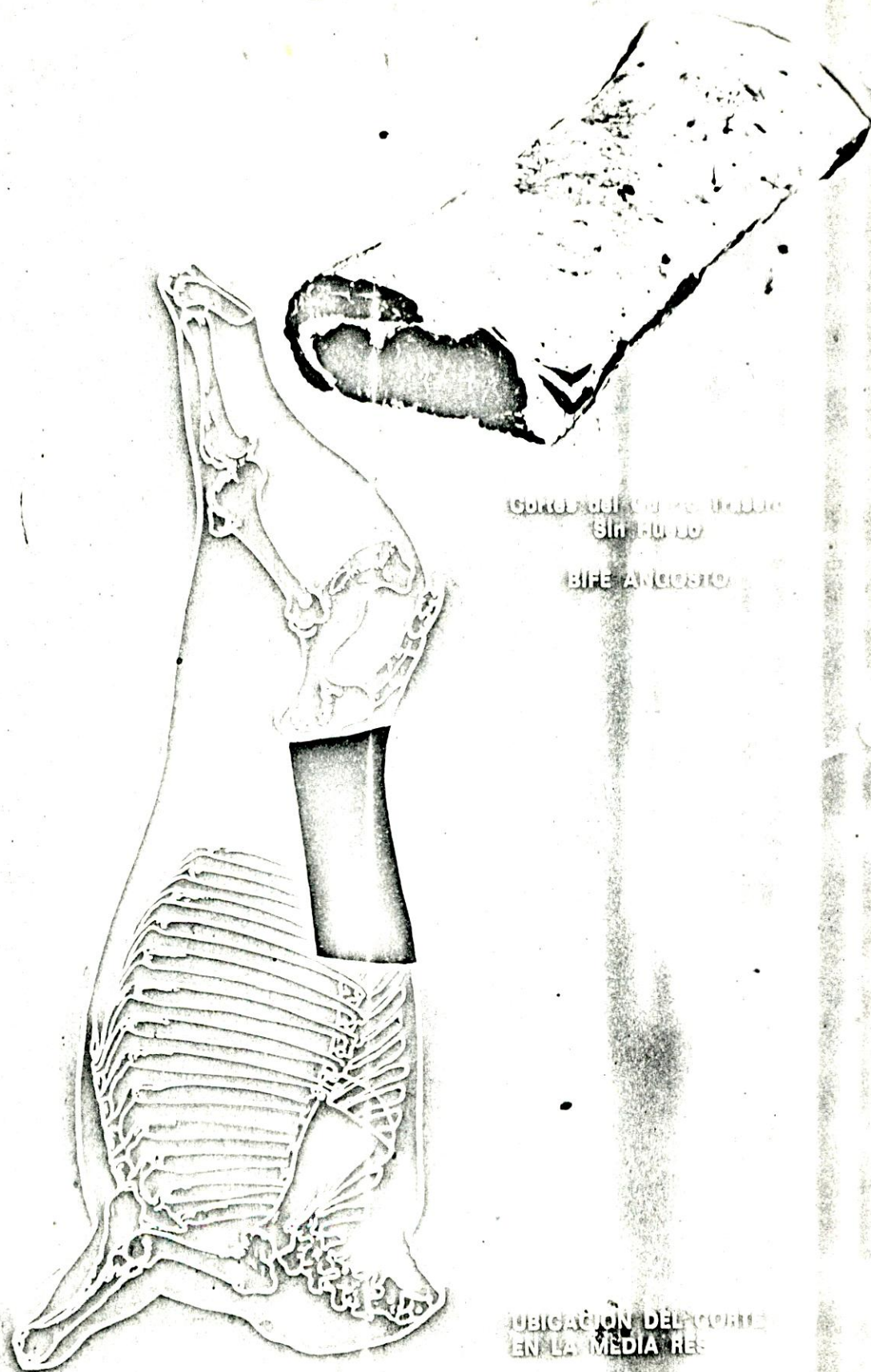
PLANO MUSCULAR:

En un plano superficial tenemos hacia craneal el músculo sartorio y más atrás el recto interno. En un plano más profundo encontramos de craneal a caudal los músculos pectíneo, aductor y semimembranoso.

PREPARACION:

Para obtener este corte se lo separa de la bola de lomo y la nalga de afuera insidiendo a través del tejido conectivo. Se desosa separando las masas musculares insertadas en el suelo de la pelvis, fémur y tuberosidad tibial.

Se prolijan las superficies de cortes y se recortan excesos de tejido adiposo.



CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

BIFE ANGOSTO

Tiene por límite anterior a los bifes anchos, posterior al cuadril e inferior al lomo y porción de asado correspondiente a las tres últimas costillas.

BASE OSEA:

Mitad de las seis vértebras lumbares, tres últimas dorsales y extremidad espinal de la 11ª, 12ª y 13ª costillas.

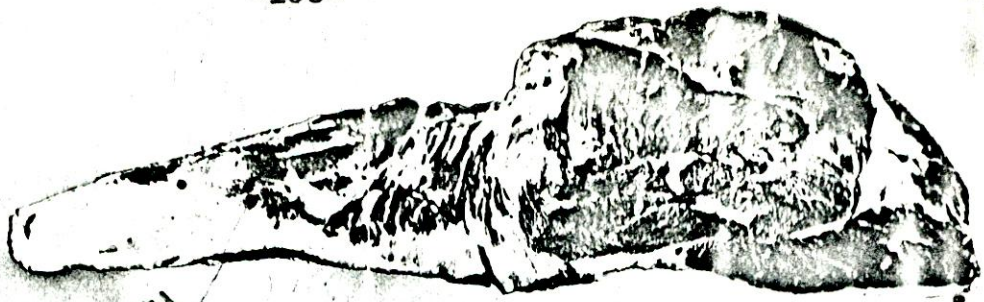
PLANO MUSCULAR:

Comprende los músculos costal largo, dorsal largo, multífido dorsal pequeño serrato posterior e intercostales.

PREPARACION:

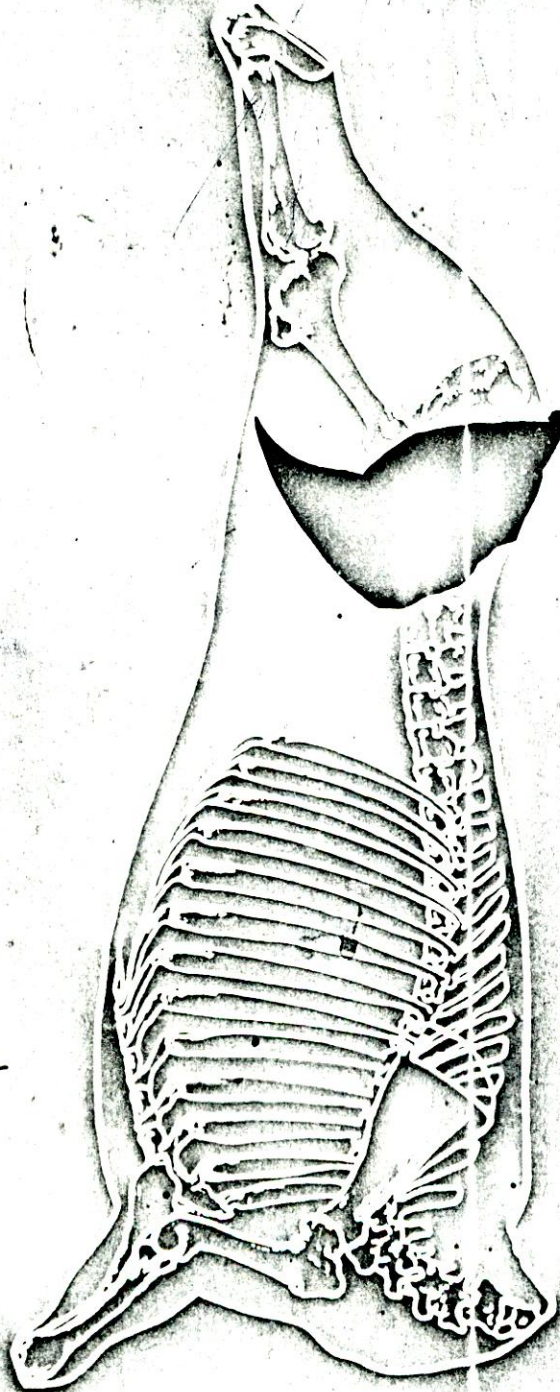
Primero se extrae el lomo separándolo de las vértebras dorsales lumbares y sacras; luego se sierra el espinazo a nivel de la articulación lumbosacra, como asimismo entre la 10ª y 11ª vértebras dorsales. A continuación se corta longitudinalmente en forma paralela al eje del raquis y hasta una distancia equivalente a la mitad del diámetro del ojo del bife transportado a partir del borde inferolateral del mismo.

Se extrae la base ósea, se emparejan las superficies de corte, se quitan grasas internas y, en caso de provenir de reses excedidas en gordura, se recorta superficialmente la grasa de cobertura.



Corte del cinto trasero
sin hueso

CUADRIL CON COLITA



UBICACION DEL CORTE
EN LA MEDIA RES

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

CUADRIL CON COLITA

Corte compuesto que limita en su parte anterior con los bifos angostos y lomo, anteroinferior con el vacío, lateralmente con la nalga de afuera, interiormente con la nalga de adentro y en su parte inferoposterior con la bola de lomo.

BASE OSEA:

El plano esquelético está formado por los huesos coxal, sacro y dos primeras vértebras coccígeas.

PLANO MUSCULAR:

Comprende las grandes masas musculares que cubren la región pelviana, fundamentalmente los músculos glúteos superficial, medio y profundo, el tercio superior del biceps femoral y el tensor de la fascia lata.

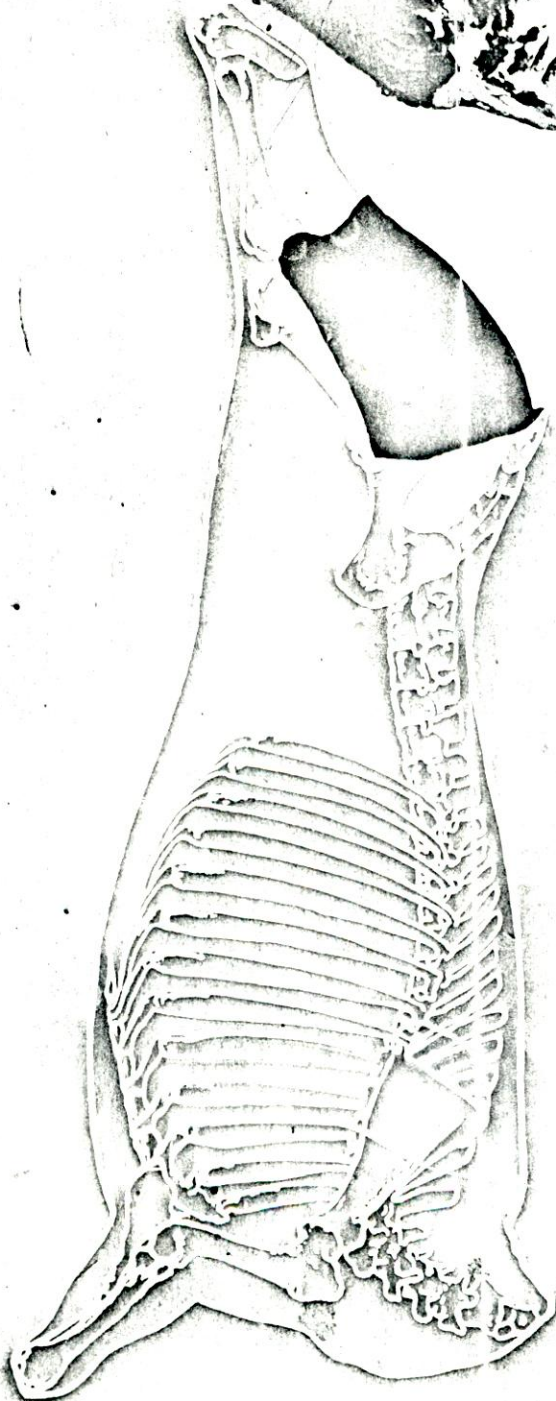
PREPARACION:

Se separa el lomo; se sierra o desarticula la articulación lumbo-sacra. Se efectúa un corte desde la articulación sacrococcígea dirigido hacia el trocánter mayor del fémur; este corte puede partir también desde más atrás, a la altura de la primera o segunda vértebra coccígea. Se desprende la masa muscular adherida al sacro, ligamentos sacrociático y sacroiliaco y a la cara glútea del ilion.

Tomando como referencia el trocánter mayor del fémur, se inside a través del conjuntivo que vincula el músculo tensor de la fascia lata (colita) con el músculo cuadriceps femoral (bola de lomo) para continuar por la aponeurosis del tensor de la fascia lata, operación mediante la cual se separa de los músculos abdominales (vacío).



Corporación de Carnes
SIN FUELO
NACIONAL DE FUELO



UBICACION DEL CORPUS
EN LA MEDIA R

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

NALGA DE AFUERA

Corte compuesto integrado por la carnaza de cola y el peceto. Limita en su parte superior con el cuadril, anterior con la bola de lomo, interiormente con la nalga de adentro y en su parte inferior con la tortuguita.

BASE OSEA:

Sacro, coxal, fémur, epífisis proximal de la tibia y tuberosidad calcánea.

PLANO MUSCULAR:

Músculos bíceps femoral y semitendinoso.

PREPARACION:

En la preparación de este corte puede haber dos alternativas:

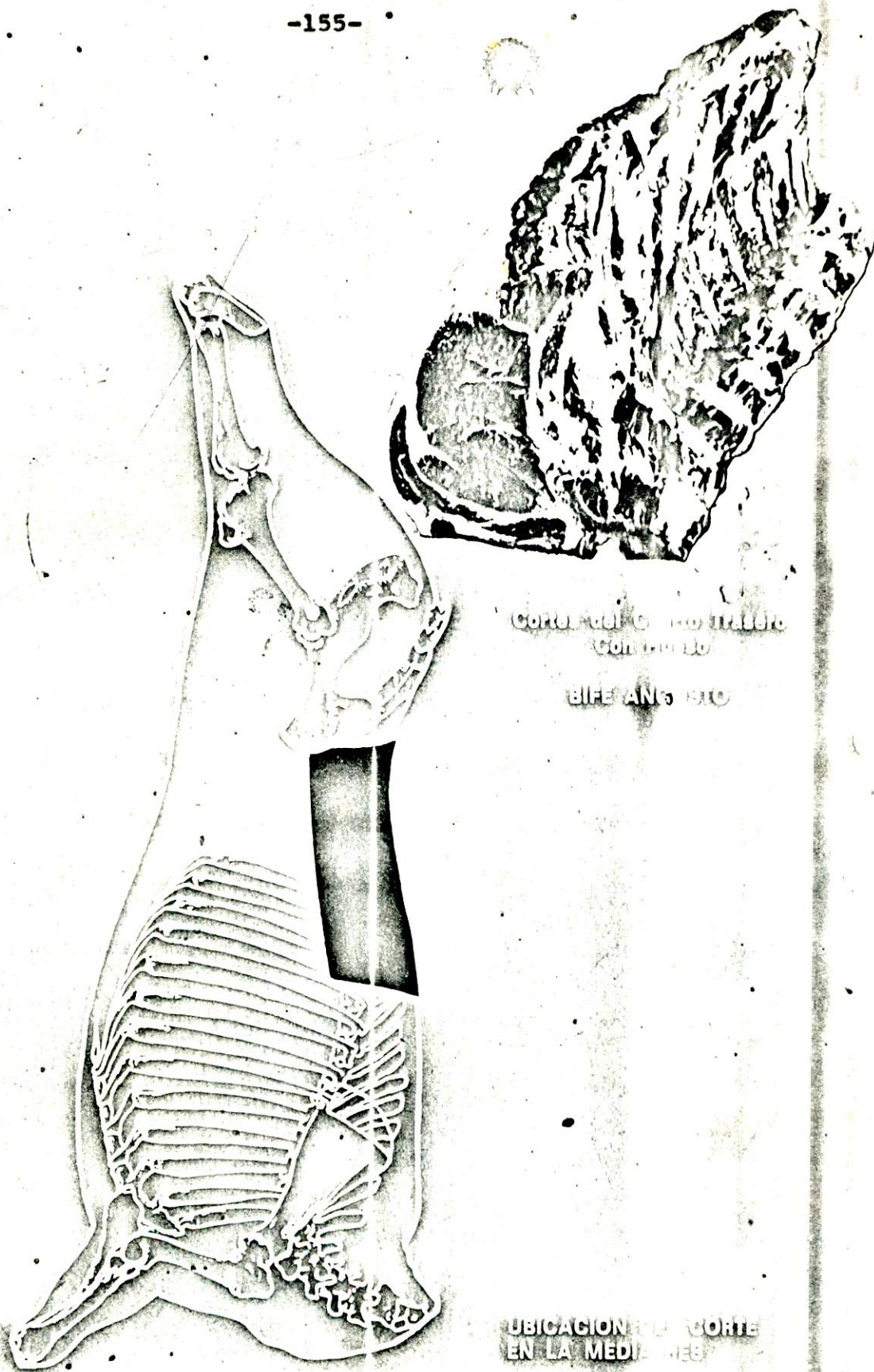
1º) Efectuando un corte hacia abajo y adelante desde atrás de la primera vértebra coccígea hasta el trocánter mayor del fémur. En este caso el tercio superior del bíceps femoral queda formando parte del cuadril, mientras que los dos tercios inferiores contribuyen a formar la nalga de afuera, **corte corto**.

2º) El corte se realiza desde la articulación sacrococcígea hasta el trocánter mayor del fémur.

De esta manera queda en el cuadril una cuarta parte del bíceps, mientras las tres cuartas partes restantes van a formar parte de la nalga de afuera, **corte mediano**.

Una vez efectuado el corte superior por cualquiera de los dos métodos descritos, se separa el peceto (músculo semitendinoso) de sus inserciones e incidiendo a través del tejido conectivo que vincula el bíceps femoral con el cuádriceps (bola de lomo) y con el grupo de músculos aductores del muslo (nalga de adentro) se logra aislar el corte.

Se corta el tendón del semitendinoso y se efectúan trabajos de recorte y prolijamiento.



CORTES DEL CUARTO TRASERO — CON HUESO

BIFE ANGOSTO

Tiene por límite anterior a los bifes anchos, posterior al cuadril e inferior al lomo y porción de asado correspondiente a las tres últimas costillas.

BASE OSEA:

Mitad de las seis vértebras lumbares, tres últimas dorsales y extremidad espinal de la 11ª, 12ª y 13ª costillas.

PLANO MUSCULAR:

Comprende los músculos costal largo, dorsal largo, multifido dorsal, pequeño serrato posterior e intercostales.

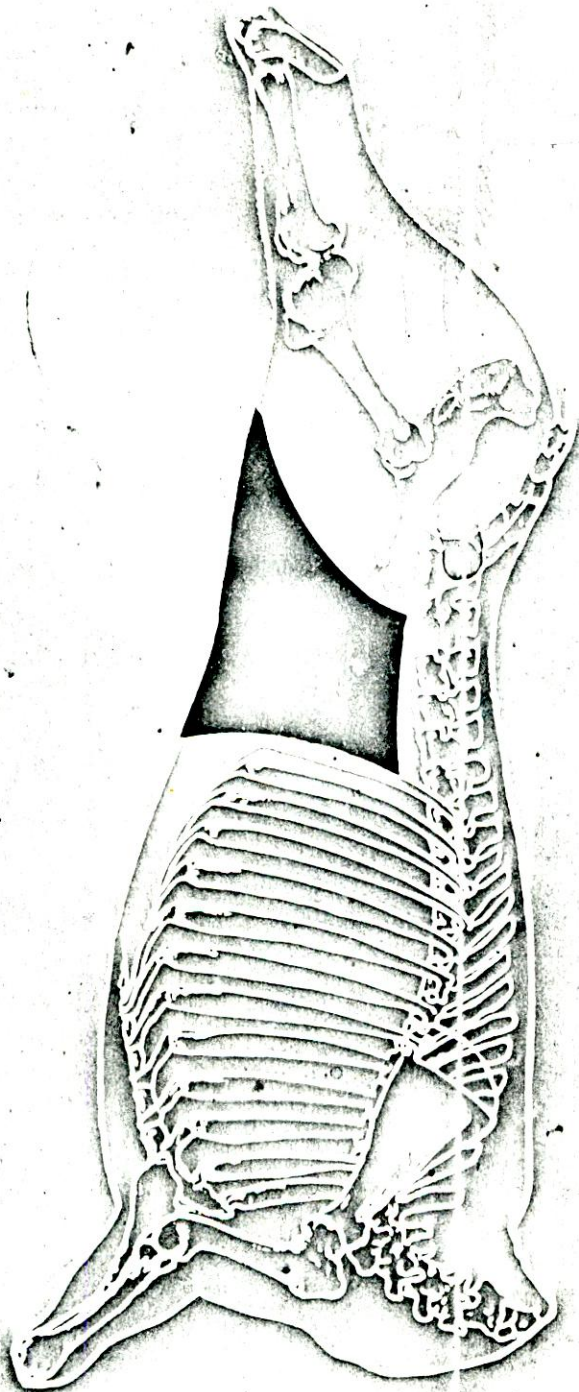
PREPARACION:

Primero se extrae el lomo separándolo de las vértebras dorsales, lumbares y sacras. Luego se sierra el espinazo a nivel de la articulación lumbosacra, como asimismo entre la 10ª y 11ª vértebras dorsales. A continuación se corta longitudinalmente en forma paralela al eje del raquis y hasta una distancia equivalente a la mitad del diámetro del ojo del bife transportado a partir del borde inferolateral del mismo.



CORTE DEL CUARTO TRASERO
EN LA HUESA

VACIO



UBICACION DEL CORTE
EN LA MEDIA RES

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

VACIO

Tiene por límite en su parte anterior el asado y la falda, superior a los bifes angostos y posterior a la colita de cuadril.

BASE OSEA:

En este caso debe considerarse como base ósea a los puntos de inserción de los músculos abdominales ya sea directamente o bien indirectamente por intermedio de tendones o fascias. Tenemos entonces: las caras externas de las costillas, las apófisis transversas de las vértebras lumbares, el cuerpo del ilion, la tuberosidad coxal y el pubis.

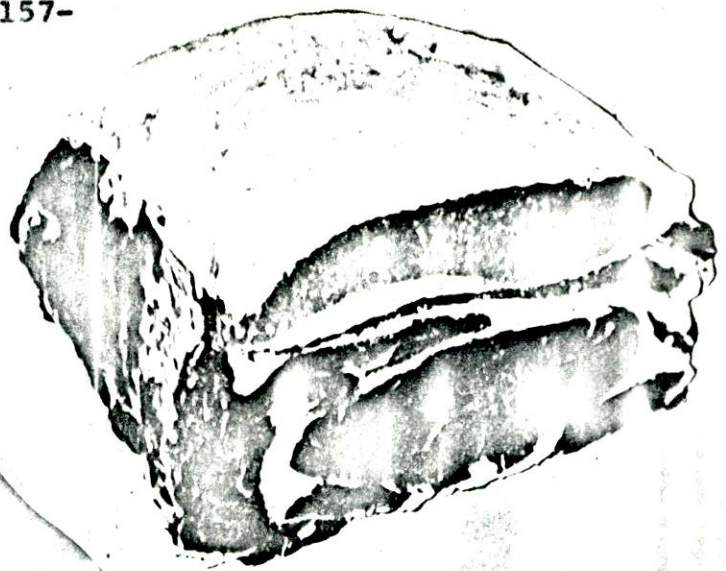
PLANO MUSCULAR:

Comprende los músculos y fascias que contribuyen a formar la pared del abdomen; estos músculos son: oblicuo abdominal externo, oblicuo abdominal interno, recto abdominal y abdominal transversal.

PREPARACION:

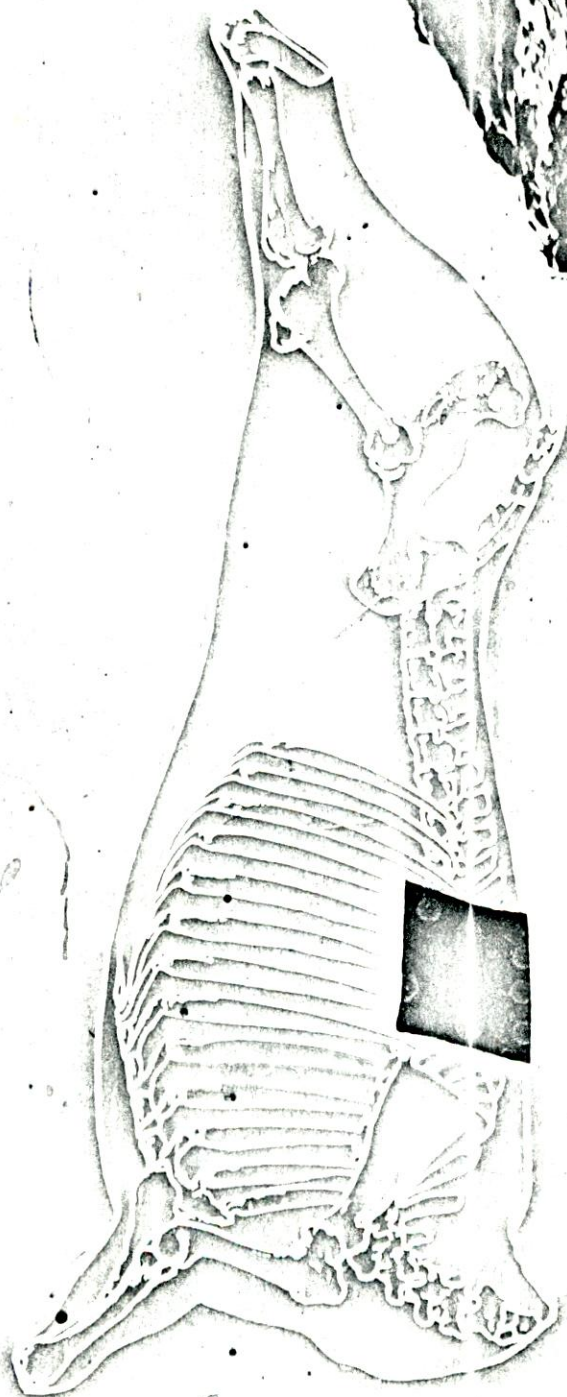
Previo extracción del matambre, se lo obtiene incidiendo el tejido conjuntivo y adiposo que lo vincula a la colita de cuadril hasta llegar al límite ventral de los bifes angostos. Luego se continúa el corte a lo largo del borde de los bifes angostos hasta llegar a la 13ª costilla; la que se bordea hacia ventral hasta lograr la separación total de la pieza.

-157-



CORTEZ DEL CUERPO DEL ANCHO
SIN HUESO

BIFE ANCHO



UBICACION DEL CORTEZ
EN LA MEDIA RES

CORTE DEL CUARTO DELANTERO — SIN HUESO

BIFE ANCHO

Tiene por límite delantero a la aguja, hacia atrás los bifes angostos y hacia abajo la parte correspondiente de asado.

BASE OSEA:

Mitad de la 7ª, 8ª, 9ª y 10ª vértebras dorsales y el extremo espinal de las costillas correspondientes.

PLANO MUSCULAR:

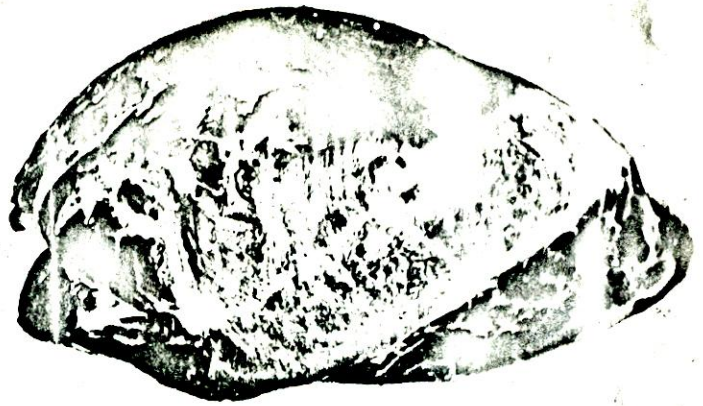
Superficialmente encontramos los músculos trapecio y dorsal ancho; más profundamente los músculos costal largo, dorsal largo, multifido dorsal, intercostales y elevadores de las costillas.

PREPARACION:

Se obtiene serrando el espinazo a la altura del espacio comprendido entre la 6ª y 7ª vértebra dorsal, efectuando otro corte con sierra en el espacio entre la 10ª y 11ª vértebra dorsal. Luego se sierra longitudinalmente a través del borde externo de las costillas a una distancia equivalente a la mitad del diámetro del ojo del bife transportado a partir del borde inferolateral del mismo.

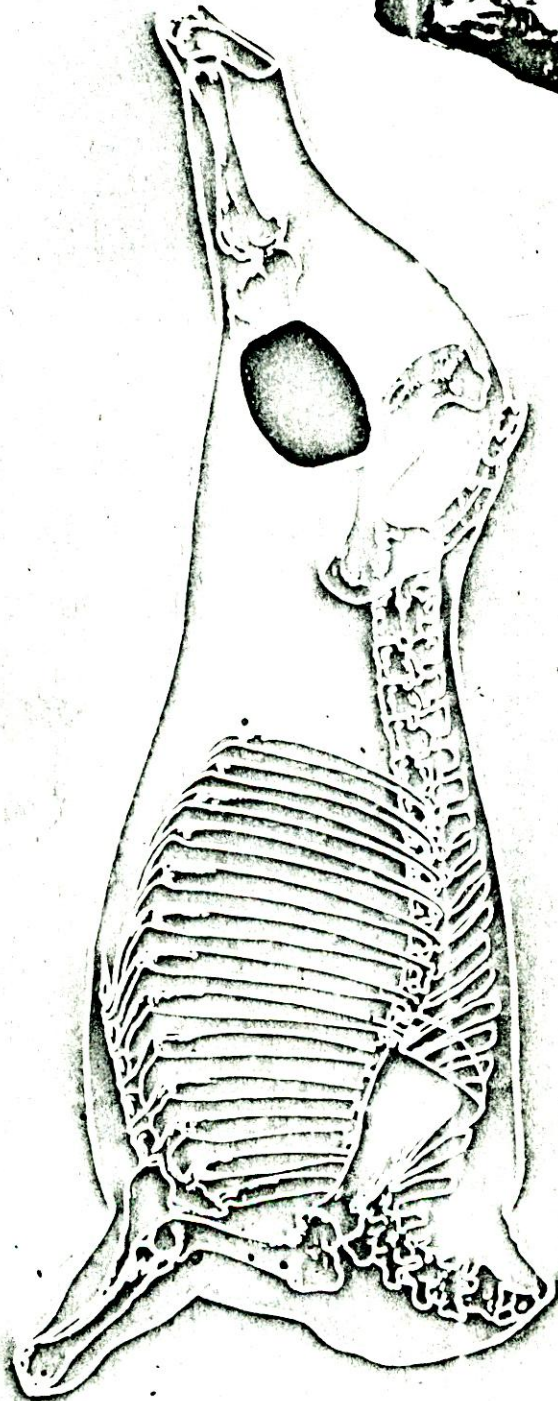
Se extrae la base ósea, es decir, la mitad de las 7ª, 8ª, 9ª y 10ª vértebras dorsales, seccionadas según un plano vertical y mediano y las porciones de costillas correspondientes.

Se prolja la masa muscular que integra el corte y, cuando provienen de reses excedidas de grasa, se recortan los excedentes de tejido adiposo.



CORDON DE CARNE
SIN HUESO

BOLA DE CARNE



UBICACION DE LA CARNE
EN LA MEDIA CARNE

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

BOLA DE LOMO

Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral, limita hacia adelante con la colita de cuadril, hacia atrás y afuera con la carnaza de cola, internamente con la nalga de adentro y hacia arriba con el cuadril.

BASE OSEA:

Fémur y rótula.

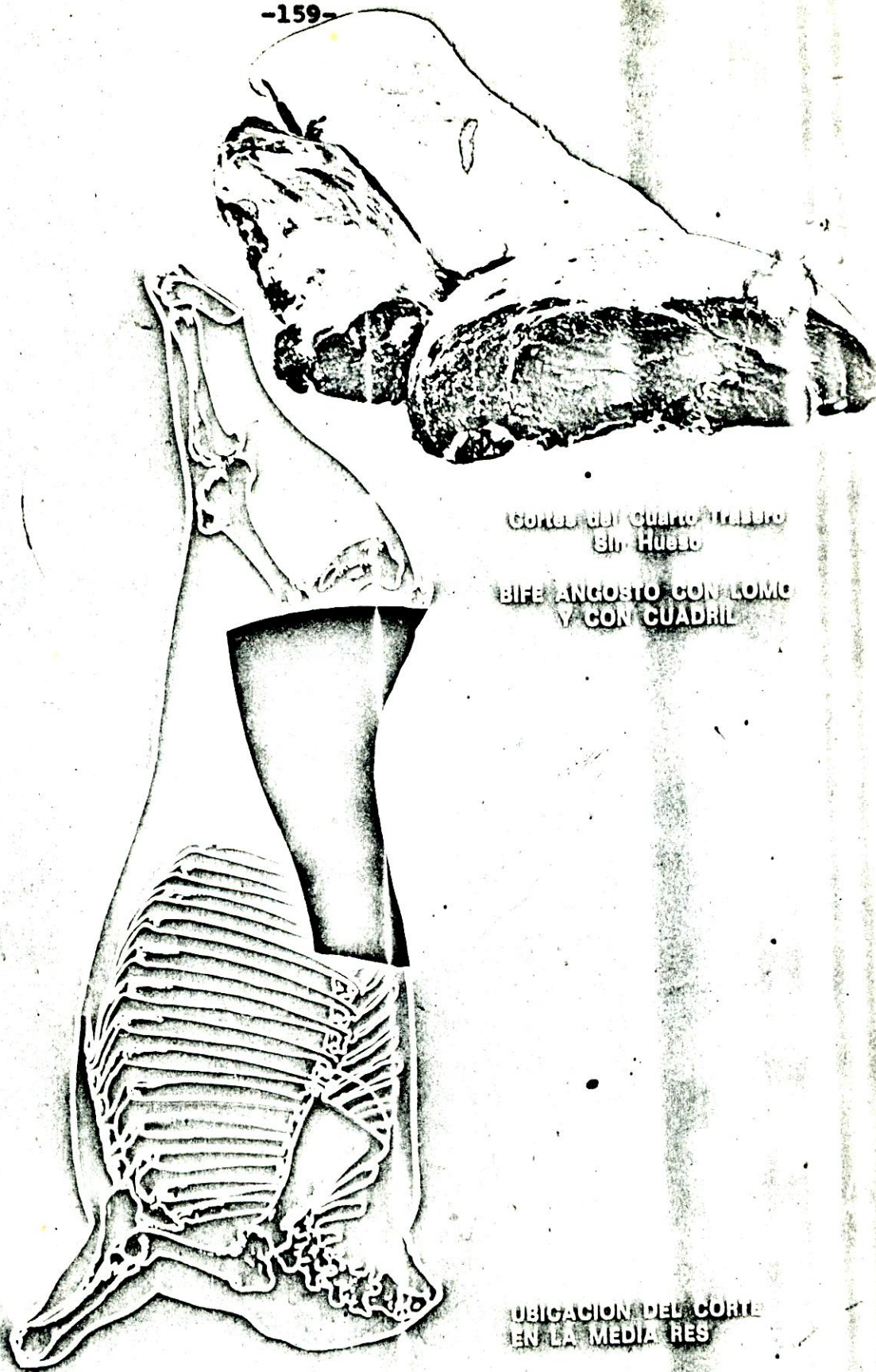
PLANO MUSCULAR:

Músculos recto femoral, vasto medio, vasto lateral y vasto interno que en conjunto constituyen el **cuadriceps femoral**.

PREPARACION:

Se separa de la colita de cuadril incidiendo a través de la fascia lata. Luego se va separando de la carnaza de cola y nalga de afuera a través del tejido conjuntivo intermuscular. Se extrae el hueso despegando las inserciones musculares en el fémur y rótula.

-159-



CORTE DEL CUERPO TIRADO
Sin HUESO

BIFE ANGOSTO CON LOMO
Y CON CUADRIL

UBICACION DEL CORTE
EN LA MEDIA RES

CORTES DEL CUARTO TRASERO — SIN HUESO

BIFES ANGOSTOS CON LOMO Y CON CUADRIL

Corte compuesto del cuarto trasero, integrado por los bifes angostos, lomo y cuadril en una sola manta. Limita en su parte anterior con los bifes anchos, postero-inferior con la nalga de afuera y hacia abajo con el vacío, colita de cuadril y porción de asado correspondiente a las tres últimas costillas.

BASE OSEA:

Coxal, sacro, mitad de las seis vértebras lumbares y tres últimas dorsales y las extremidades vertebrales de las tres últimas costillas.

PLANO MUSCULAR:

Músculos glúteos superficial, medio y profundo; porción superior del bíceps femoral; costal largo, dorsal largo, multifido dorsal pequeño serrato posterior, intercostales; psoas mayor y menor, psoas ilíaco y cuadrado lumbar.

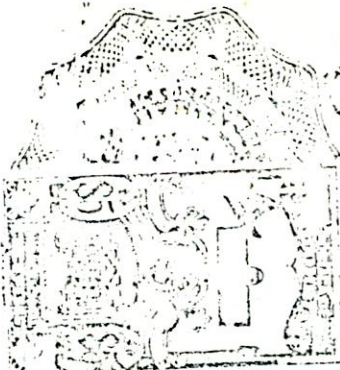
PREPARACION:

Se comienza por serrar el espinazo entre la 10ª y 11ª vértebras dorsales y luego se efectúa un corte longitudinal a lo largo del borde externo de las tres últimas costillas a una distancia equivalente a la mitad del diámetro del ojo del bife, medido a partir del extremo inferolateral del mismo. A continuación se realiza otro corte dirigido hacia adelante y abajo desde el vértice del sacro hasta el trocánter mayor del fémur; éste último corte puede partir desde más atrás, a la altura de la primera o segunda vértebra coccígea.

Se separa la masa de músculos glúteos de sus inserciones óseas y ligamentosas; se separan los bifes y el lomo de sus inserciones vertebrales.

Una vez extraída la base ósea, se sacan las masas musculares en una sola manta y se procede a los trabajos de prolijamiento.

A N E X O N o . 3



Esta copia fotostática corresponde con el original donde se tomó en esta Notaría, que 70 es el número de la vista y se encuentra por lista número 25 de 24 de octubre 1972, de esta misma Notaría. Barranquilla, Octubre 25 de 1972.

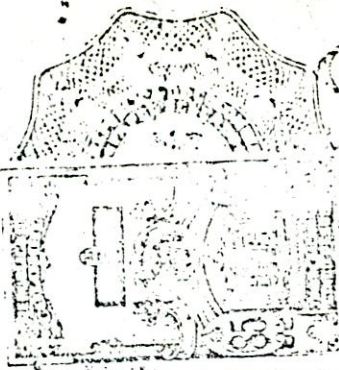
EL NOTARIO PUBLICO SANTA MARTA BARRANQUILLA

Entre los suscritos a saber, José Manuel Romero Gómez, mayor y vecino de Santa Marta, con cédula de ciudadanía número 1750-471 de Riohacha, quien actúa en el curso del presente acto en el carácter de Alcalde Mayor de Santa Marta, y el doctor Eduardo Corvacho Correa, también mayor y vecino de esta ciudad, con cédula de ciudadanía número 41013 de Bogotá, quien obra como

Personero Municipal de Santa Marta, autorizados ambos por el Honorable Concejo Municipal de Santa Marta, mediante Acuerdo número 011 de 29 de agosto de 1972, y quienes en adelante se llamarán EL MUNICIPIO, por una parte, y por la otra, Frigoríficos Santa Marta Limitada "Frigomar", en su propio nombre y en su condición de cesionaria de los derechos del contrato que consta en la escritura pública número 656 de septiembre 27 de mil novecientos sesenta y seis (1966), de la Notaría Primera de Santa Marta, sociedad domiciliada en Barranquilla, representada en este acto por su representante legal y Gerente de ésta, doctor Octaviocampo Morales, con cédula de ciudadanía número 1406444 expedida en Santa Rosa de Cabal, quien obra debidamente autorizado según acta número 67 de septiembre veinte (20) de mil novecientos setenta y dos (1972) de la Junta Directiva de la sociedad, quien se denominará en adelante EL CONTRATISTA, se ha acordado celebrar el siguiente contrato según las cláusulas que a continuación se enumeran: CLAUDULA PRIMERA. - El municipio de Santa Marta da en arriendo a Frigoríficos Santa Marta "Frigomar" sus pertenencias en el Matadero ubicado en el corregimiento de Gaira, jurisdicción del mismo municipio, y le concede el derecho de explotarlo económicamente, con todas las facultades necesarias para la producción de carne para el consumo local, para la exportación de la misma a los mercados internacionales y para el procesamiento de subproductos. Dicho Matadero está comprendido dentro de los siguientes linderos: Norte: Línea del Ferrocarril del Magdalena y terreno de Guillermo Toro Escobar; Sur, terreno de Guillermo Toro Escobar; Este, carretero en medio, terreno de propiedad de Aurelio Fernández y de Victor Yepes, y Oeste, carretera que conduce a Ciénaga. El lote en que está construido el Matadero tiene una cabida superficial de tres (3) hectáreas. El edificio consta de una sola planta construida de material con estructura metálica y cubierta de eternit, enchapada en baldosinas de porcelana hasta una altura de dos (2) metros, con sistema de monorraíles y grúas metálicas, para el manejo de animales, pisos en concreto con rejillas metálicas, un área construida de ochocientos sesenta (860) metros cuadrados, que se reparten en los espacios siguientes: zona de beneficio de ganado vacuno; zona de beneficio de ganado porcino; zona de trata-

1006

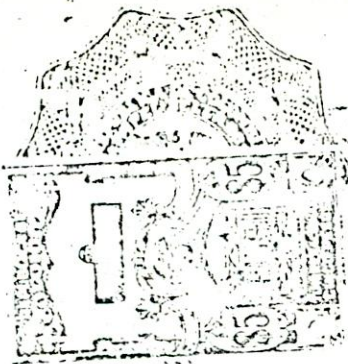
imiento de desperdicios; zona de administración y sanitarios; caseta para calderas con caldera de presión; caseta para portería. Detalladas en el acta de entrega que fue protocolizada en la Escritura número 656 del siete (7) de septiembre de mil novecientos sesenta y seis -- (1966) en la Notaría Primera del circuito de Santa Marta, donde están las especificaciones de todo lo que es pertenencia del municipio. CLAUSULA SEGUNDA. - La sociedad CONTRATISTA recibe el edificio y el lote mencionado, a su entera satisfacción, y cede al MUNICIPIO las obras de carácter permanente e inamovible, incorporadas en el Matadero por Frigoríficos Santa Marta Limitada, que se detallan con indicación de sus costos en el acta de fecha 21 de diciembre de mil novecientos setenta y uno (1971) que fue firmada por el - Jefe del Plan Regulador de Santa Marta, doctor Armando Fuentes Santander, por el Secretario de Hacienda Municipal, doctor Emilio Fuentes Meza y por el doctor Alvaro Vesga Sorzano, Gerente de la sociedad aquí mencionada, acta que fue autorizada expresamente por Resolución número 423 de la misma fecha, dictada por el Alcalde de Santa Marta, doctor - Alfonso Gonzalez Riascos. La cesión que se hace en esta cláusula será hasta por la suma - de novecientos cuarenta y siete mil, doscientos diecisiete pesos con ochenta centavos, -- (\$ 947.217,80). CLAUSULA TERCERA. - Además de la cesión indicada en la cláusula anterior, la sociedad CONTRATISTA se obliga a cederle al MUNICIPIO las obras de carácter permanente e inamovibles que ella ejecute en el futuro y que fueren necesarias para ampliar las dotaciones técnicas, de acuerdo con planos y presupuestos previamente aprobados por el municipio y exigidas por las demandas de los clientes de los contratistas en el exterior, la cesión prometida en esta cláusula será hasta por la suma de seiscientos mil pesos - (\$ 600.000.00). Si el costo de estas obras excediere de la suma indicada, EL MUNICIPIO pagará al CONTRATISTA el exceso, y el pago se hará dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha de terminación del presente contrato, si el mismo no fuere prorrogado a favor del contratista. CLAUSULA CUARTA. - EL CONTRATISTA prestará al MUNICIPIO en calidad de mutuo sin interés, la suma de tres millones de pesos (\$ 3.000.000.00) así: un millón de pesos (\$ 1.000.000.00) el día de la firma del presente contrato, un millón de pesos -- (\$ 1.000.000.00) el primero (1o.) de noviembre, y un millón de pesos (\$ 1.000.000.00) el primero (1o.) de diciembre. EL MUNICIPIO cancelará esta deuda dentro del término de duración del contrato, en cuotas mensuales de cincuenta mil pesos (\$ 50.000.00) y para -- ello autoriza a los CONTRATISTAS para efectuar los descuentos correspondientes y aplicar los al pago de la obligación que en favor de los CONTRATISTAS adquiere el MUNICIPIO en esta cláusula. Si por cualquier circunstancia este contrato terminare antes del término



La presente copia fotostática corresponde al original donde fué tomada en esta Notaría, que se encuentra en el libro de actas, protocolo número 1, folio 10, de la fecha 25 de octubre de 1972. El Notario Testigo.

estipulado de cinco (5) años, EL MUNICIPIO cancelará a la sociedad CONTRATISTA el saldo pendiente del préstamo dentro de los dos meses siguientes a la fecha de la terminación extemporánea. CLAUSULA QUINTA. - La sociedad CONTRATISTA se obliga a continuar explotando y administrando el Matadero, con autonomía técnica y administrativa, asumiendo todos los riesgos y costos de explotación y prestando el servicio público de sacrificio de ganado en los términos estipulados en este contrato para la ciudad de Santa Marta. Asimismo EL CONTRATISTA se obliga preferencialmente a sacrificar las reses necesarias para el consumo local de acuerdo con las indicaciones que haga la Alcaldía. CLAUSULA SEXTA. - EL MUNICIPIO se reserva la facultad de inspeccionar en cualquier momento y las veces que fuere necesario, mediante sus delegados debidamente autorizados por escrito por el Alcalde municipal de Santa Marta, la totalidad o parte del Matadero, sus maquinarias, implementos, accesorios, utensilios, etc., y los que en el futuro se instalen o compren, con el objeto de comprobar y asegurar sus mantenimientos y funcionamiento dentro de las más exigentes condiciones de higiene, salubridad y técnica aconsejables. A su vez la sociedad CONTRATISTA se obliga permitir y facilitar esta inspección y vigilancia y a suministrarles a los delegados las informaciones que estimen convenientes, relativas a la operación del Matadero, tanto en el aspecto de salubridad, higiene y técnica como en lo relativo al número de reses sacrificadas, razas, edades, sexos y hierros o marcas, procedencia y destino final de dichas reses. Al propio tiempo, dicha sociedad llevará los libros necesarios en que estén registrados todos los datos que deberá informar al MUNICIPIO de acuerdo con esta cláusula. CLAUSULA SEPTIMA. - EL CONTRATISTA se obliga a sacrificar, para terceras personas y con destino al consumo local de Santa Marta, el ganado necesario para que en dicho mercado no se produzca escasez. EL CONTRATISTA no podrá entrar en competencia con dichas personas, pero cuando ellas no entreguen a éste, ganado suficiente para abastecer el mercado local de Santa Marta, EL CONTRATISTA suplirá esa deficiencia dándole preferencia al consumo interno, para lo cual el Alcalde dará aviso con anticipación y los precios en este caso se fijarán teniendo en cuenta las normas fijadas por la Superintendencia Nacional de Precios. CLAUSULA OCTAVA. - Las terceras personas a que se refiere la cláusula anterior deberán inscribirse previamente en la Alcaldía de Santa Marta y en la Secretaría de Salud Pública Municipal, de acuerdo con las exigencias legales y reglamentarias, entre las cuales figurará el compromiso de ellas de disponer de volúmenes suficientes de ganado, de manera que no se produzcan escaseces internas.

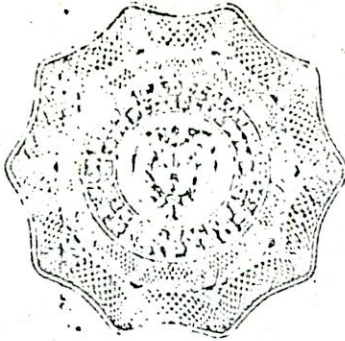
positivos de carne por la inspección de esas personas y que EL CONTRATISTA tenga tiempo suficiente de suplir oportunamente tales escaseces. CLAUSULA NOVENA.- Cuando las terceras personas a que se refieren las cláusulas anteriores, utilicen los servicios del Matadero, pagarán al CONTRATISTA el precio de tales servicios a la tarifa convenida previamente entre EL CONTRATISTA y el Alcalde de Santa Marta, tarifa en cuya fijación se tendrán en cuenta los costos de operación del CONTRATISTA y un margen razonable de utilidad comercial. EL CONTRATISTA prestará tales servicios cuando se le presenten los comprobantes de pago de los impuestos que gravan el sacrificio de ganado. CLAUSULA DECIMA.- En caso de intensa escasez de carne, debidamente comprobada en la ciudad de Santa Marta, por causas distintas de la escasez de ganado, EL CONTRATISTA prestará el servicio de matanza de las reses y cerdos que las entidades oficiales deseen sacrificar para el consumo de los habitantes de bajos recursos económicos y, en este evento, el CONTRATISTA solo cobrará el costo de operación. CLAUSULA UNDECIMA.- EL CONTRATISTA se compromete a mantener en permanente estado de funcionamiento todo el equipo, dependencias y anexidades que forman parte del Matadero. En consecuencia, cualquier daño deberá ser reparado inmediatamente y con carácter de urgencia, máxime si el daño interfiere el normal y eficaz suministro de carnes y subproductos a la ciudad de Santa Marta. Si EL CONTRATISTA no cumpliere con esta obligación o retardare su cumplimiento, sin causa justificada, EL MUNICIPIO podrá acometer las reparaciones o suplir las deficiencias, ya sea directamente o por conducto de particulares contratados para el efecto, evento en el cual EL CONTRATISTA quedará obligado a pagar todos los gastos que EL MUNICIPIO hubiere tenido que hacer, pero, en tal caso, EL CONTRATISTA tendrá el derecho de participar en la fijación de tales gastos. CLAUSULA DUODECIMA.- Además de la sumas que EL CONTRATISTA entregará al MUNICIPIO de Santa Marta, de acuerdo con las cláusulas segunda, tercera y cuarta de este contrato, como contraprestación económica por el uso del Matadero y la concesión del derecho de explotarlo, pagará al MUNICIPIO, por concepto de sacrificio de ganado, las siguientes sumas: a) Por el sacrificio de cada animal bovino, treinta pesos (\$ 30.00); b) - Por el sacrificio de cada animal porcino, diez pesos (\$ 10.00). Estos pagos serán hechos en la Tesorería Municipal de Santa Marta, dentro de los diez (10) primeros días del mes siguiente al mes en que se hizo el sacrificio. El pago de estas sumas no exime al CONTRATISTA de pagar también los impuestos nacionales, departamentales y municipales de que no está exento. EL CONTRATISTA responderá al MUNICIPIO por el pago de las regalías a --

[illegible][illegible]

GRATISTA o por cuenta de terceras personas. CLAUSULA 101.-

trabajo preferencialmente en el Matadero a personal del Departamento del Magdalena y del municipio de Santa Marta; b) a utilizar hasta donde las circunstancias se lo permitan, materiales y servicios provenientes del MUNICIPIO de Santa Marta, para el nor-

la salud, la higiene y el orden público. CLAUSULA DECIMA NOVENA. El término de este contrato se convendrá en cinco (5) años, que comenzará a contarse a partir del vencimiento del contrato principal, o sea que los cinco (5) años comenzarán a partir del seis (6) de junio de mil novecientos setenta y tres (1973) y vencerán en consecuencia, el seis (6) de junio de mil novecientos setenta y ocho (1978). El contrato se entenderá prorrogado si dentro de los noventa días siguientes a su firma no se declare expresamente su intención de no prorrogarlo para lo cual una de las partes dará aviso a la otra por escrito dentro de ese término. CLAUSULA VIGESIMA. - Los regalíos y demás contraprestaciones que se hacen al MUNICIPIO en virtud de este contrato, tendrán vigencia a partir de la firma del mismo, es decir a partir del día veinte (20) de octubre de mil novecientos setenta y dos (1972). — CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA. - EL MUNICIPIO se reserva el derecho de imponer administrativamente al CONTRATISTA, multas diarias y sucesivas hasta de cinco mil pesos - (\$ 5.000,00), en caso de incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones sin causa justificada. CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA. - EL MUNICIPIO tendrá el derecho de declarar la caducidad administrativa del presente contrato en los siguientes casos: a) La disolución o liquidación de la sociedad CONTRATISTA por las causas señaladas en la ley o sus estatutos; b) La incapacidad financiera del CONTRATISTA, que se presumirá en el caso de que se le declare judicialmente en quiebra o se le abra concurso de acreedores; c) El incumplimiento injustificado de este contrato por parte del CONTRATISTA. Al quedar ejecutoriado el Decreto de caducidad, EL CONTRATISTA entregará al MUNICIPIO el Matadero con todas sus anexidades, exceptuando aquellas que sean de propiedad del CONTRATISTA y previa la cancelación, por parte del MUNICIPIO, de las sumas de dinero que éste le adeude. Además, EL CONTRATISTA tendrá el derecho de retirar inmediatamente todo lo que sea de su propiedad, conforme a la cláusula decima sexta, si el MUNICIPIO no se aviene a comprarlo. CLAUSULA VIGESIMA TERCERA. - No se considerará que EL CONTRATISTA ha faltado al cumplimiento de sus obligaciones contractuales en los siguientes casos: a) Cuando hubiere fuerza mayor o caso fortuito; b) Cuando por disposición del Congreso o del Gobierno se suspendieran las exportaciones de carne; c) Cuando las condiciones y/o circunstancias de los puertos y/o aeropuertos de la Costa Atlántica impidan las exportaciones; d) Cuando la explotación económica del Matadero no resulte rentable por virtud de disposiciones oficiales o por contracciones del mercado de ganado o de los mercados de carne, nacionales o internacionales, en este caso la determinación estará sujeta al procedimiento de los (6) árbitros nombrados uno por el MUNICIPIO y otro por EL —



CONTRATISTA, y en caso de que no haya acuerdo, se nombra ó un tercer árbitro designado por la Cámara de Comercio de Santa Marta; e) Cuando se suspendan los transportes marítimos y/o aéreos por más de treinta (30) días. CLAUSULA VIGESIMA --- CUARTA.- Cuando por los motivos enumerados en la cláusula anterior, se produzca una suspensión, el funcionamiento normal del

Matadero, y éste se limite al sacrificio de ganado para el consumo de carne en el mercado local de Santa Marta, por un término mayor de sesenta días (60), se suspenderá también el término de duración de este contrato, el cual se reanudará en el momento en que desaparezcan los motivos de la suspensión. CLAUSULA VIGESIMA QUINTA.- Para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en este contrato, así como el pago de las multas a que hubiere lugar, EL CONTRATISTA constituirá una caución bancaria o contratará una póliza de seguro por un valor de trescientos mil pesos (\$ 300.000.00) y cuya vigencia será la misma del contrato. Para los efectos fiscales se estima el valor de este contrato en la suma de cien mil pesos (\$ 100.000.00). En prueba de lo anterior se firma este documento en Santa Marta, a los veinte (20) días del mes de octubre de mil novecientos setenta y dos (1972).

JOSE MANUEL ROMERO GOMEZ
c.c. 1753471 de Rioneha

EDUARDO CORVACHO CORREA
c.c. 41016 de Bogotá

OCTAVIO OCAMPO MORALES
c.c. 1406444 de Santa Rosa de Cabel

ADMINISTRACION DE IMPUESTOS NACIONALES
Asesorado en L.R. de el N. 896863
Recibido 28 OCT 1972

Grigorificio Santa Marta

Santa Marta - Colombia

TELEFONO: 50-44 - TELEX: 03971 - CABLES: FRIGOMAR - APARTADO AEREO: 1359 EL RODADERO.

ARCHIVO

Santa Marta, Octubre 9 de 1972

AL CONTESTAR CITE
ESTE NUMERO

Señores
ALCALDE MAYOR Y PERSONERO MUNICIPAL
Santa Marta.

Estimados Señores:

En mi calidad de Gerente de FRIGORIFICOS SANTA MARTA LTDA. ("FRIGOMAR"), debidamente autorizado por el Acta de Junta Directiva No. 67 de Septiembre 20 de 1972, me permito con referencia a nuestra carta de Octubre 5 del presente año confirmarle las siguientes condiciones allí enunciadas:

- 1) Nos obligamos a aumentar las regalías en favor del Municipio, de Diez pesos (\$10.00) por cada res sacrificada a la suma de TREINTA PESOS (\$30.00) por res sacrificada a partir de la fecha de la firma del contrato.
- 2) Igualmente manifestamos que estamos dispuestos a ceder gratuitamente en favor del Municipio las mejoras que por valor reconocido de \$947.217.80 hemos realizado en las instalaciones del Matadero Municipal; mejoras que consisten en edificaciones, cañerías, desagües, etc. ..., las cuales fueren reconocidas por el Municipio como de nuestra propiedad y determinadas en dicho valor como consta en el Acta de recibo de unas obras que con fecha 21 de Diciembre de 1971 se suscribió con los funcionarios municipales autorizados al efecto por medio de la Resolución Número 423 de Diciembre 21 de 1971 expedida por el Alcalde Mayor de Santa Marta. Esta cesión se haría inmediatamente a la firma del contrato.
- 3) Nos comprometemos a dar en mutuo al Municipio la suma de TRES MILLONES DE PESOS, que entregaríamos así: Un millón de pesos a la firma del contrato y el saldo o sean dos millones de pesos en el término de noventa (90) días a partir de la fecha del contrato.

CARNES ENFRIADAS Y CONGELADAS PARA LA EXPORTACION

139
Frig. Sico Santa Marta Ltda. "FRIG MAR"

Santa Marta - Colombia

TELEFONO: 50-44 - TELEX: 03871 - CABLES: FRIGOMAR - APARTADO AEREO: 1359 EL RODADERO

- 2 -

AL CONTESTAR CITE
ESTE NUMERO

Este préstamo no causará para el Municipio intereses de ninguna especie y el Municipio nos pagará su valor con el producto del cincuenta por ciento de las regalías o participaciones que hemos convenido en favor del Municipio, para lo cual quedamos autorizados a hacer los descuentos correspondientes a fin de aplicarlos al pago de la deuda a nuestro favor.

FRIGOMAR SICO SANTA MARTA LTDA.

Frigerías
OCTAVIO OCTAVIO E.

Gerente
GERENTE

CARNES ENFRIADAS Y CONGELADAS PARA LA EXPORTACION

A N E X O N o . 4

BIBLIOGRAFIA.

Aspecto de la comercialización de ganado, de la carne y de la situación general en Colombia. Cali Colombia 1.971.

RAMIRO OROSCO Y FERNANDO PIEDRAHITA.

Sistema de distribución de carne de res en Bogotá. Bogotá Colombia 1.971.

JAIME MASTRODOMENICO A.

Agricultura tropical. Edición especial ganadería volumen XXIV No.10 Diciembre del 68.

Revista general de ganadería. Volúmenes II III y IV.

Informe y balance 1.974 Banco Ganadero.

Curso de mercadeo de ganado y carne Bogotá Colombia 1.959

JAVIER PIERNABIEJA.

Higiene de la carne. Roma, Italia 1.959.

F. A. O. y O. M. S.

La comercialización de la carne y del ganado Roma, Italia 1.965. F. A. O.



Folleto técnico No.3 diciembre 73 del Centro Internacional
de Agricultura Tropical.

Instituto Colombiano Agropecuario I.C.A. Ganado de carne
manual de asistencia técnica No.2.